



**Pôle Famille et Solidarités
Service Petite Enfance**

FICHE DE POSTE AGENT D'ENTRETIEN

GRADE : Cadre d'emplois des Adjoint technique et/ou CAP AEPE

RELATIONS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELLES :

Sous l'autorité de la directrice du multi-accueil, rattachée au service Petite Enfance de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien, au sein d'une équipe de 205 personnes, l'agent d'entretien en multi-accueil a pour mission :

MISSIONS :

- ✓ Entretien et assurer l'hygiène de la structure
- ✓ Assurer la propreté des locaux
- ✓ Assurer l'entretien du linge
- ✓ Remplacer en cuisine en cas d'absence de la cuisinière

LES ACTIVITES :

Tâches quotidiennes

- ✓ Ramassage et entretien du linge (lavage, séchage, repassage et rangement)
- ✓ nettoyage des encadrements et poignées de portes
- ✓ nettoyage du mobilier (chaises, tables....)
- ✓ nettoyage et désinfection des sanitaires
- ✓ nettoyage des vitres
- ✓ ramassage des sacs et nettoyage des poubelles
- ✓ nettoyage des tapis de change et tapis de jeux
- ✓ entretien des sols (aspirateur, lavage des sols,)
- ✓ gestion, réception, vérification et rangement des produits d'entretien, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ entretien des locaux et du matériel affectés au personnel

Tâches périodiques

- ✓ nettoyage et désinfection du matériel éducatif
- ✓ aide au personnel dans les sections
- ✓ entretien des portes, murs, plinthes, radiateurs, meubles
- ✓ lavage des housses, coussins, sièges en tissus, rideaux.....
- ✓ décapage des sols, lessivage des murs, des portes intérieures...
- ✓ grand nettoyage de locaux pendant ou après la fermeture estivale
- ✓ participation aux réunions (service, préparation et participation aux manifestations annuelles, parents...)
- ✓ information des tâches liées au poste, pour le personnel remplaçant
- ✓ Participation à la définition et à la mise à jour du schéma d'entretien des locaux
- ✓ Accueil et encadrement des stagiaires en formation « hygiène des locaux » ou cuisine

Liaisons

- ✓ avec l'équipe de la structure
- ✓ avec la cuisinière (travail en binôme)
- ✓ avec les fournisseurs

Règles d'hygiène et de sécurité :

- ✓ Respect et mise en œuvre des conditions de sécurité :
 - Rangement et usage des produits hors de la portée des enfants
 - Respect du dosage des produits
- ✓ Utilisation adaptée des appareils ménagers et entretien
- ✓ ouverture et fermeture des portes de l'établissement

COMPETENCES REQUISES :

Compétences techniques :

- ✓ Connaissance des familles de produits et de leur utilisation
- ✓ Connaissance et respect des règles élémentaires de sécurité,
- ✓ Notion de gestion des stocks
- ✓ Connaissances de la méthode HACCP

Compétences humaines

- ✓ Rigueur,
- ✓ Capacité d'adaptation, polyvalence
- ✓ Conscience professionnelle,
- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Disponibilité
- ✓ Sens du travail en équipe
- ✓ Sens de l'organisation,
- ✓ Ponctualité
- ✓ Discrétion
- ✓ Respect du secret professionnel
- ✓ Sens du service public

Rémunération :

Selon la grille statutaire avec une IFSE correspondant aux missions

25 CA 6 RTT 2 jours de fractionnement, adhésion au CNAS après 6 mois, le COS et la prime vacance