



## Fiche de poste

<b>Intitulé du poste</b> Agent d'entretien	<b>Nom du titulaire</b>	<b>Signature du titulaire</b>
<b>Autorité hiérarchique</b> Directeur du multi accueil	<b>Nom du supérieur</b>	<b>Signature du supérieur</b>
<b>Autorité fonctionnelle</b> Collaboration avec l'ensemble de l'équipe de sa structure		<b>Date de mise à jour</b> 01/08/2025

### CADRE D'EMPLOI / QUALIFICATION

- > ATSEM principal de 1ère classe / ATSEM principal de 2e classe
- > Adjoint technique principal de 1ère classe / Adjoint technique principal de 2e classe / Adjoint technique
- > Agent de maîtrise principal / Agent de maîtrise

### ENCADREMENT

oui     non    si oui, nombre d'agents :

### DEFINITION DU POSTE

Le Service Petite Enfance, rattaché au Pôle Famille et Solidarités de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien, regroupe 205 agents. Il assure la gestion de 13 structures multi-accueil réparties sur l'ensemble du territoire communautaire, ainsi que de 2 relais petite enfance.

Placée sous la responsabilité du directeur du multi-accueil, l'agent d'entretien contribue activement à l'hygiène et à la propreté des locaux, garantissant ainsi un environnement sain, sécurisé et de qualité pour l'accueil des enfants, des familles et de l'équipe.

Inscrite dans une logique de travail collaboratif et de réseau, elle travaille en lien avec l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire (directeur, infirmier(ère), EJE, AP, agent qualifié auprès des enfants, cuisinier(ère), référente santé-accueil inclusif, référente parentalité).

Elle incarne les valeurs du service public de la petite enfance et contribue, par son engagement et son expertise, à l'amélioration continue de la qualité d'accueil à l'échelle du territoire communautaire.

### MISSIONS

- > **Sous la responsabilité du directeur du multi-accueil, l'agent d'entretien veille à l'hygiène et à la propreté des locaux afin de garantir un environnement sain, sécurisé et accueillant pour les enfants, les familles et les professionnels.**
- > **Il/elle assure également l'entretien du linge de la structure et peut être amené(e) à assurer des remplacements ponctuels en cuisine. (si formation HACCP)**

### ACTIVITES PRINCIPALES

**1 Entretien et hygiène des locaux :**

Assurer le nettoyage et la désinfection des différentes zones de la structure (espaces de vie, dortoirs, sanitaires, zones communes, espaces du personnel).  
Entretien des sols (aspiration, lavage, décapage ponctuel).  
Nettoyer les vitres, encadrements, poignées de porte, plinthes, murs et radiateurs.  
Ramasser les sacs, vider et nettoyer les poubelles quotidiennement.  
Assurer le nettoyage du mobilier et des tapis (jeux, change).  
Nettoyer régulièrement le matériel éducatif.

## **2. Entretien du linge :**

Assurer le lavage, le séchage, et le rangement du linge de la structure (draps, bavoirs, vêtements de change, etc.)  
Laver périodiquement les textiles spécifiques : housses, coussins, sièges en tissu.

## **3. Hygiène et sécurité et santé environnementale :**

Appliquer rigoureusement les protocoles d'hygiène en vigueur (HACCP).  
Utiliser les produits d'entretien de façon sécurisée et conforme (dosage, rangement hors de portée des enfants).  
Assurer l'entretien courant du matériel et des appareils ménagers et avec une attention particulière à leur impact sur la santé et l'environnement.  
Participer à la définition et à la mise à jour du plan de nettoyage des locaux.  
Gérer les stocks de produits d'entretien (réception, vérification, rangement).

## **4. Participation à la vie de la structure :**

Travailler en lien étroit avec l'équipe de la structure et en binôme avec la cuisinière.  
Participer aux réunions de service, aux temps de préparation et d'animation des événements annuels.  
Assurer l'accueil et l'encadrement des stagiaires en formation dans les domaines de l'hygiène ou de la restauration.

## **5. Remplacements occasionnels :**

En cas d'absence de la cuisinière, assurer le relais en cuisine selon les consignes en vigueur. (si formation HACCP)

## **COMPETENCES TECHNIQUES**

- Connaissance des familles de produits d'entretien et de leur usage adapté.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire, notamment en lien avec la petite enfance.
- Capacité à entretenir, ranger et utiliser correctement le matériel ménager.
- Notions de gestion des stocks.
- Connaissance des règles HACCP (ou volonté de se former).

## **SAVOIR-FAIRE**

- Appliquer les protocoles d'entretien en milieu petite enfance.
- Organiser son temps de travail de manière rigoureuse et autonome.
- Gérer les priorités selon les besoins du service.
- Collaborer efficacement avec les autres professionnels.

## **SAVOIR-ETRE**

- Rigueur et conscience professionnelle.
- Ponctualité et sens des responsabilités.

- Discrétion et respect du secret professionnel.
- Esprit d'initiative, dynamisme et disponibilité.
- Sens du travail en équipe et du service public.
- Capacité d'adaptation, réactivité et polyvalence.

#### **CHAMP D'AUTONOMIE ET RESPONSABILITES**

- **Organisation du travail :**  
Organise ses tâches quotidiennes en fonction des priorités du service.  
Travaille en autonomie tout en respectant les protocoles en vigueur.  
Gère son stock de produits et anticipe les besoins.
- **Collaboration :**  
Travaille en lien étroit avec l'équipe éducative, la direction et la cuisinière.  
Participe aux échanges avec les partenaires internes (stagiaires, fournisseurs...).

#### **SPECIFICITES**

- > Poste à temps plein 36h/semaine (possibilité d'ATT)
- > Rémunération statutaire + régime indemnitaire lié aux missions (IFSE)
- > Adhésion au Comité des Œuvres sociales, au CNAS
- > Travail en équipe et en réseau
- > Environnement de travail valorisant, axé sur le bien-être des enfants et des familles

#### **CONTRAINTES**

- > Horaires pouvant s'étendre sur une plage horaire de 6h30 à 19h30.
- > Participation occasionnelle à des réunions d'équipe et analyse des pratiques professionnelles de 18h30 à 20h ou manifestations en soirée.