

Fiche de poste

Intitulé du poste : Agent d'entretien ALSH	Nom du titulaire :	Signature du titulaire
Sous l'autorité hiérarchique de : directeur/trice de l'accueil de loisirs	Nom du supérieur :	Signature du supérieur
Sous la responsabilité fonctionnelle de :		Fiche de poste établie le :

DEFINITION GLOBALE DU POSTE :

Sous l'autorité du directeur de l'ALSH, rattaché au pôle Famille et Solidarités de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien, l'agent d'entretien en structure ALSH a pour mission d'appliquer les règles d'hygiène selon un protocole défini par le Directeur de l'ALSH.

MISSIONS :

- ✓ Entretien et assurer l'hygiène de la structure
- ✓ Assurer la propreté des locaux
- ✓ Assurer l'entretien du linge
- ✓ Assurer le service et la propreté de la cantine

ACTIVITES :

Tâches quotidiennes

- ✓ Ramassage et entretien du linge (lavage, séchage et rangement)
- ✓ Désinfection des matelas de la salle de sieste
- ✓ Nettoyage des encadrements et poignées de portes
- ✓ Nettoyage du mobilier (chaises, tables...)
- ✓ Nettoyage et désinfection des sanitaires
- ✓ Nettoyage des vitres
- ✓ Nettoyage des réfrigérateurs, four et micro-ondes
- ✓ Ramassage des sacs et nettoyage des poubelles
- ✓ Nettoyage des tapis de jeux
- ✓ Dépoussiérage du mobilier
- ✓ Entretien des sols intérieurs et extérieurs (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
- ✓ Mise en place, service, débarrassage et nettoyage de la cantine

Tâches périodiques

- ✓ Nettoyage et désinfection du matériel éducatif
- ✓ Nettoyage intérieur des armoires de rangements de la structure
- ✓ Entretien des portes, murs, plinthes, meubles

- ✓ Décapage des sols, lessivage des murs, faïences, des portes intérieures...
- ✓ Nettoyage des sanitaires de l'école
- ✓ Nettoyage des chasubles de sécurité du personnel et des trousseaux de secours
- ✓ 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

Liaisons

- ✓ Avec l'équipe de la structure
- ✓ Avec l'équipe de la cantine
- ✓ 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 ET FORMATION :

Compétences techniques :

- ✓ **Connaissance des familles de produits et de leur utilisation**
- ✓ **Connaissance et respect des règles élémentaires de sécurité**
- ✓ **Notion de gestion des stocks**

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**
- ✓ **Faire preuve de bon sens**

CONTRAINTES :

Amplitude horaire variable.

RISQUES PROFESSIONNELS :

Troubles musculosquelettiques liés à la posture.