











| <b>Cadre statutaire et affectation</b>   |  |
|--|--|
| <b>Catégorie :</b>   | <b>Cadre d'emploi :</b>  |
| C  | Adjoint technique  |
| <b>Filière :</b>   | <b>Quotité de travail :</b>  |
| Technique  | 100%   |
| <b>Service :</b>   | <b>Direction :</b>   |
| Entretien et Restauration  | Direction des services techniques  |
| <b>Missions du poste</b>   |  |
| <p>Sous l'autorité de la responsable du service entretien et restauration et festivités, l'agent d'entretien et restauration a en charge l'entretien ménager des bâtiments communautaires (locaux administratifs, centre de loisirs, crèches...) et assure le service restauration collective de la structure. Il peut être amené à intervenir sur tout le territoire de la CALI.</p>  |  |
| <b>Activités principales liées au poste</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le matériel et les produits d'entretien</li> <li>- Enlever les poussières des surfaces</li> <li>- Enlever les débris et vider les poubelles en veillant au tri sélectif</li> <li>- Laver les sols, baliser les zones glissantes</li> <li>- Nettoyer le mobilier et les sanitaires</li> <li>- Approvisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon</li> <li>- Renseigner les supports d'intervention</li> <li>- Faire remonter des anomalies constatées</li> <li>- Préparer la salle de restauration</li> <li>- Élaborer des mixtures (purées pour bébé)</li> <li>- Assurer la remise en température des repas et la mise en chauffe</li> <li>- Servir les plats</li> <li>- Réceptionner les stocks d'entretien</li> </ul> |  |
| <b>Compétences requises</b>  |  |
| <b>Savoir-faire</b>  | <b>Savoirs</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail rapide et soigné</li> <li>- Respect des consignes professionnelles : protocoles d'hygiène et de sécurité (gestes et postures)</li> <li>- Travail en équipe</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Utilisation de produits d'entretien et méthode de lavage</li> <li>- Techniques d'entretien ménager</li> </ul>   |
| <b>Formation(s) et diplôme(s) requis</b><br>HACCP  | <b>Autres</b><br>- Grande disponibilité au regard des cycles de travail  |
| <b>Environnement du poste de travail</b>   |  |
| <b>Localisation du poste</b>   | <b>Moyens utilisés (matériels et organisationnels)</b>   |
| Territoire de la Cali  | Équipement professionnel   |
| <b>Produits – substances et matériaux utilisés :</b><br>Produits d'entretien   | <b>Environnement social (partenaires, relations professionnelles internes, externes, publics...)</b>   |
|  | <p>Supérieur hiérarchique : Responsable du service Entretien et restauration et Festivités</p> <p>En interne : Responsables des structures</p> <p>En externe : Président – Direction général des services – Directeur technique- Responsable service Entretien – Agent d'entretien et restauration</p> |

| Exigences de travail liées au poste de travail   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
|--|---|--|---|---|---|--|---|---|---|
| <b>Consignes de sécurité liées au poste de travail</b>   | <b>Interdictions au poste de travail</b>  |  |   |   |   |  |   |   |   |
|  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Obligations du poste de travail</b>   | <b>Protections collectives liées au poste de travail</b>  |  |   |   |   |  |   |   |   |
| Tenue adaptée / Port des EPI<br>Devoir de réserve  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| Conditions de travail  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Cycle de travail du poste</b>   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| Cycle annualisé selon les besoins du service (rythme différent durant les vacances scolaires, événements communautaires, ...)  | Astreintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non    Si oui, périodicité :  |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Relationnel dans le poste de travail</b>  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Travail seul <input checked="" type="checkbox"/> Travail en équipe <input checked="" type="checkbox"/> Travail au contact du public <input type="checkbox"/> Autres (préciser)   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Déplacement pour le poste de travail</b>  | <b>Véhicule lié au poste de travail</b>   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Commune <input type="checkbox"/> Département<br><input checked="" type="checkbox"/> Agglomération <input type="checkbox"/> Autres (préciser)  | Véhicule de fonction <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non<br>Véhicule de service <input checked="" type="checkbox"/> oui selon les missions. <input type="checkbox"/> non   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Permis pour le poste de travail</b>   | <b>Type de véhicule utilisé</b>   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED   | <input checked="" type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Scooter <input type="checkbox"/> Engins <input type="checkbox"/> Fourgon<br><input type="checkbox"/> Autres (préciser)  |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Contraintes liées au poste de travail (vaccinations...)</b>   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| Port de charge lourde  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Équipements de protection pour le poste de travail (même occasionnellement)</b>   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Non aucun besoin <input checked="" type="checkbox"/> Oui, lesquels :  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
|   |    |   |  |  |  |  |  |  |  |
| Casque   | Protection auditive   | Lunettes   | Masque facial   | Masque anti-poussière   | Appareil respiratoire individuel  | Vêtement de travail  | Chaussures ou bottes  | Gants   | Harnais   |
| <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   | <input checked="" type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  |
| Formation au poste de travail  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Formation(s) obligatoire(s) au poste de travail</b>   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Accueil de l'établissement<br><input type="checkbox"/> Accueil sécurité<br><input type="checkbox"/> Agents biologiques<br><input type="checkbox"/> Amiante<br><input type="checkbox"/> Appareils de levage<br><input type="checkbox"/> Bruit<br><input type="checkbox"/> Chariot automoteur<br><input type="checkbox"/> Écran de visualisation | <input type="checkbox"/> Électricité (habilitation)<br><input type="checkbox"/> Élévateur de personne<br><input type="checkbox"/> Engin de chantier<br><input checked="" type="checkbox"/> Équipement de travail (matériel)<br><input type="checkbox"/> Grue auxiliaire<br><input type="checkbox"/> Grues mobiles<br><input checked="" type="checkbox"/> Manutention manuelle (PRAP)<br><input type="checkbox"/> Pont roulant | <input checked="" type="checkbox"/> Sauveteur secouriste du travail<br><input checked="" type="checkbox"/> Signalisation de sécurité<br><input checked="" type="checkbox"/> Substances dangereuses<br><input checked="" type="checkbox"/> Produits chimiques<br><input checked="" type="checkbox"/> Normes HACCP<br><input type="checkbox"/> Échafaudage<br><input checked="" type="checkbox"/> Équipement de travail (EPI classe 3)<br><input type="checkbox"/> Autres (préciser) |   |   |   |  |   |   |   |
| Agent occupant le poste  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Nom</b>   | <b>Prénom</b>   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>Grade</b>   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| Date d'édition pour signature :  |   |  |   |   |   |  |   |   |   |
| <b>NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel, la liste des tâches énumérées n'est pas limitative et peut évoluer à tout moment à la demande de l'employeur.</b>   |   |  |   |   |   |  |   |   |   |



# FICHE DE POSTE

## AGENT TECHNIQUE D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

Dernière mise à jour : 01/2025

| Agent | Responsable hiérarchique | Autorité territoriale |
|-------|--------------------------|-----------------------|
|       |                          |                       |