

FICHE DE POSTE

Nom de la collectivité	Commune de BELZ
Service	Cantine Entretien Portage
Intitulé du poste	Agent chargé du portage de repas à domicile, du service en cantine et de l'entretien des locaux
Catégorie et Filière	Catégorie C Filière technique

SERVICE

Missions du service	Accompagnement des enfants sur le temps de cantine Entretien des locaux communaux Livraison des repas à domicile
Lieu de travail	Livraison des repas sur Belz, Etel, Erdevén et Locoal-Mendon Entretien des locaux sur la commune de Belz
Positionnement hiérarchique	Responsable du service CEP
Agents encadrés	Néant
Relations fonctionnelles	Interne : Agents et élus de la collectivité Externe : Usagers (bénéficiaires des repas, enfants au restaurant municipal)

MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE

Missions	Cantine Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine puis entretenir les locaux et le matériel. Entretien Procéder au nettoyage et à l'entretien de l'ensemble des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité ainsi que ceux pour lesquels la commune a passé une convention. Portage Contribuer au maintien à domicile des personnes en perte d'autonomie, handicapées ou âgées en leur apportant le repas dans les conditions réglementaires du respect de la chaîne du froid, et contribuer à leur sécurité en alertant sur tout problème repéré.
Activités	Cantine - Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine : - Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir. - Participer à l'accueil des enfants : déshabillage, passage aux toilettes et lavage des mains. - Participer au service des repas et aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas.

• **Cantine**

Entretenir les locaux et le matériel de la cantine :

- Ranger la vaisselle et le réfectoire.
- Laver les sols du réfectoire : nettoyage humide quotidiennement, l'autolaveuse chaque semaine et effectuer le grand ménage pendant les petites vacances (vitres, plinthes, portes et murs) et les vacances d'été (mobilier, murs, tuyauterie, plinthes, vitres, encadrements des portes, fenêtres, radiateurs, poussière et toiles d'araignées).

Entretien

- Maintenir la propreté des locaux communaux (nettoyage des sols, du mobilier et des sanitaires),
- Dépoussiérer les surfaces, trier et évacuer les déchets courants
- Aérer les espaces
- Approvisionner les distributeurs de savon et essuie-mains
- Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux...)
- Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations,
- Repérer et signaler toute anomalie et dysfonctionnement
- Assurer l'approvisionnement en matériels et produits utilisés dans le cadre de ses missions

Portage

Relation avec les bénéficiaires :

- Instaurer un climat de confiance avec les bénéficiaires.
- Distribuer les repas aux bénéficiaires tout en respectant les modalités de livraison prévues et tout en s'assurant que la chaîne du froid n'est pas rompue.
- Récupérer les anciens plateaux
- Faire le lien entre les bénéficiaires et le service de cuisine.

Préparation des tournées

- Organiser sa tournée à partir des informations données par le service.
- Vérifier que le nombre de repas correspond bien au nombre de personnes à livrer.
- Vérifier que les températures sont respectées.
- Charger le véhicule.
- Vaisselle des plateaux au retour de la tournée

Entretien du véhicule

- S'assurer que le plein du véhicule est fait avant de partir.
- Signaler tout signe de dysfonctionnement.
- Veiller à la propreté et à l'entretien du véhicule.

COMPETENCES REQUISES

Compétences professionnelles : Savoirs faire	-Pour le portage, connaître les signes devant faire l'objet d'une alerte auprès de sa hiérarchie, de la famille ou des professionnels concernés. -S'adapter aux évolutions dans le travail. -Connaître la technologie des matériels. -Avoir des notions de maintenance du matériel. -Connaître le fonctionnement et l'utilisation des matériels -Connaître et maîtriser les procédures de nettoyage et de désinfection -Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits dangereux, utilisation des machines -Connaître et mettre en œuvre les gestes et postures adaptés aux situations.
Savoirs être	-Respect des horaires -Discrétion dans les propos et dans le comportement -Respect et maîtrise de soi -Se coordonner avec les collègues et assurer la continuité de service -Autonome, organisé, efficace méthodique, s'adapter, prise d'initiatives. -Porter les équipements de protection individuelle. -Alerter en cas de situation inhabituelle. -Rendre compte de son activité au responsable du service -Participer aux réunions. -Se rendre aux visites médicales prévues par le médecin du travail -Participer à des actions de formation.
Autres : Diplôme requis Permis spécifique Habilitation ...	-Permis de conduire et véhicule nécessaires

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Temps de travail :	Non complet 26.25/35ème
Moyens mis à disposition Matériels et équipements utilisés	Véhicule de livraison des repas à domicile Matériel, machines de nettoyage et produits d'entretien Vêtements professionnels adaptés et équipement de protection individuelle
Spécificités	Travail possible les jours fériés et le dimanche. Horaires fractionnés avec une amplitude variable en fonction des événements Déplacement avec son véhicule personnel Participation à des réceptions organisées par la commune. Gestes répétitifs