

**Agent Technique polyvalent au sein d'un multi-accueil**

**1 – Titre/Métier :**

agent d'entretien, lingère, cuisinière, aide sur le groupe d'enfants

**2 – Cadre d'emploi :**

. catégorie C de la filière technique : adjoint technique territorial

**3 – Services d'affectation :**

Direction Petite Enfance

Multi-accueils de la Roche-sur-Yon Agglomération

**4 – Missions :**

- remise en température des repas et goûters
- travail sur la présentation des plats
- aide à l'établissement des menus en multi-accueil
- préparation des commandes (alimentation, produits d'entretien, linge)
- aide auprès du groupe d'enfants
- entretien des locaux
- entretien du linge
- signaler tous problèmes liés aux locaux

**5 – Position hiérarchique :**

agent placé sous la responsabilité du (de la ) responsable de l'établissement

**6 – Relations fonctionnelles :**

- avec le personnel de l'équipe
- avec les enfants et les parents fréquentant les structures
- avec les agents techniques des autres équipements petite enfance
- avec les services techniques
- avec les agents du Centre Municipal de Restauration
- avec d'autres prestataires de service

**7 – Principales responsabilités et tâches :**

Elles seront différentes en fonction des missions

⇒ Pour les missions en cuisine, l'agent doit :

- . assurer la remise en température
- . respecter la méthode HACCP (maintien des plats à température ; surveillance des températures du réfrigérateur et du congélateur qui doivent être notées sur une feuille ; respect des règles de conditionnement et de rangement des produits)

- . respecter les exigences du Service Vétérinaires (conserver un échantillon de tous les aliments donnés aux enfants pendant 7 jours)
- . respecter les mesures d'hygiène indispensables en matière de restauration et des locaux
- . gérer les stocks alimentaires
- . vérifier les dates de péremption des produits utilisés
- . prendre connaissance des consignes de sécurité
- . participer à l'élaboration des menus
- . encadrer les stagiaires

⇒ Pour les missions d'entretien, l'agent doit :

- . organiser son travail en fonction de la journée et des activités des enfants
- . prendre connaissance de la charte liée au poste d'agent d'entretien
  - respecter les consignes d'utilisation des produits
  - lire les fiches techniques concernant les produits utilisés, respecter le dosage
  - effectuer le choix des produits en fonction des surfaces à nettoyer
  - utiliser les méthodes de nettoyage adaptées
- . respecter les règles de base de tri sélectif
- . vérifier l'état de propreté des lieux
- . identifier les surfaces à désinfecter
- . respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux d'accueil des familles
- . nettoyer le matériel et les machines après usage
- . ranger méthodiquement les produits après utilisation et gérer le stock
- . respecter la technique d'utilisation propre au matériel mise à disposition dans l'équipement
- . assurer le décapage des revêtements de sol prévu 1 à 2 fois par an
- . prendre connaissance des consignes de sécurité : en ne mettant à aucun moment les produits à portée des enfants et en les stockant dans un lieu inaccessible à ceux-ci
- . encadrer les stagiaires

⇒ Pour les missions en lingerie, l'agent doit :

- . entretenir, laver, repasser, réparer le linge et le ranger
- . réaliser des travaux de couture pour puériculture, jeux et décoration (cette notion ne sera pas un frein au recrutement)
- . assurer le suivi des entrées et sorties du linge nettoyé en prestation extérieure
- . gérer les stocks de linge et de produits de lavage
- . prendre connaissance des consignes de sécurité

⇒ Pour les missions auprès des enfants :

- . vient en aide sur le groupe d'enfants lors des moments forts (repas, goûters, activités, ...)
- . apporter les soins d'hygiène corporelle
- . accueillir l'enfant et ses parents (transmission, faciliter la séparation)

## **8 – Compétences et qualités requises :**

### Savoir-faire :

- . doit être titulaire **d'un CAP petite enfance** et éventuellement d'un CAP cuisine ou d'un CAP de collectivité ou d'aide aux personnes
- . doit avoir le sens de l'organisation et savoir s'adapter aux situations
- . doit avoir pris connaissance des fiches de produits d'entretien utilisés avec les dosages
- . connaître la méthode HACCP
- . bonnes connaissances des techniques culinaires de base, des denrées alimentaires, de la présentation et de la décoration des plats
- . doit connaître les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'utilisation de produits nettoyants et à la préparation des repas

Savoir-être :

- . doit être apte au travail de l'équipe
- . doit avoir le sens de l'hygiène dans son travail
- . doit être dynamique et capable d'initiatives
- . avoir un bon contact avec les intervenants extérieurs
- . appliquer les règles du secret professionnel
- être disponible, calme, maîtrise de soi

**9 – Lieu d'embauche :**

Multi-accueils de la Roche-sur-Yon Agglomération

**10 – Contraintes et difficultés :**

- travailler seul(e) et en dehors des heures d'ouverture de la structure
- pénibilité physique : station debout prolongée
- port de vêtements professionnels : blouses, charlotte, gants et chaussures de sécurité
- réunion de service en dehors des heures de travail
- planification des congés annuels en fonction de ses collègues
- peut être amené(e) à travailler dans d'autres équipements petite enfance en fonction des besoins, voire sur plusieurs équipements.

**11 – Horaires :**

35h00 par semaine sur 5 jours ou en fonction des besoins du service

**12 – Avantages liés au poste :**

Régime indemnitaire afférent au cadre d'emploi