

PROFIL DE POSTE PETITE ENFANCE

Agent Technique polyvalent

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
- Aide à la préparation des commandes (alimentation, produits d'entretien, linge)
- Si besoin 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
- 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
- laver les jeux
- 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 :**

- Peut venir en aide sur le groupe d'enfants lors des moments forts ou en cas d'absence d'une collègue (repas, goûters, activités, sorties...)

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, ou d'un CAP de couture
- 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 :

Crèche du Val des P'tits Loups à Venansault

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 :

28 h par semaine sur 5 jours ou en fonction des besoins du service (80% ETP)

10 h 45-13 h 15 et 16 h 30-19 h 30

10 h 15-13h15 et 16 h 30-19 h 30 1 jour par semaine (à définir)

12 – Avantages liés au poste :

IFSE groupe 3

Prime annuelle

Titres-restaurant

Participation employeur complémentaire santé

Prise en charge de la prévoyance maintien de salaire

CNAS - COSeL