



## Agent polyvalent des services périscolaires et d'entretien

Sous l'autorité de la responsable du service scolaire et périscolaire et au sein d'une équipe comportant 7 agents, vous êtes chargé(e) de participer à la restauration quotidienne des enfants en restaurant scolaire classique ou en self-service, à la surveillance et l'animation des enfants sur le temps de garderie périscolaire et d'assurer l'entretien des locaux représentant des enjeux déterminants en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire et d'accueil et d'encadrement des élèves.

Dans cette optique, vous serez principalement chargé(e) de :

- Encadrer et surveiller les enfants
- Participer à l'éducation des enfants
- Mettre en place des ateliers/animation durant le temps périscolaire
- Participer au nettoyage de la vaisselle et des locaux communaux (restaurant scolaire, bibliothèque ...)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les techniques d'entretien des locaux

### Missions

#### ➤ **Restauration Scolaire**

- Surveillance et encadrement des enfants
- Assurer le service des repas
- Education et éveil au goût des enfants en lien avec la responsable
- Nettoyage du restaurant scolaire (tables, chaises, réfectoire...)

#### ➤ **Garderie périscolaire**

- Accueil, encadrement des enfants et relation avec les parents
- Animation d'ateliers et de jeux
- Aide aux devoirs
- Echange avec les parents
- Faire l'appel régulièrement (cantine, garderie) à l'aide de la liste des enfants inscrits et indiquer immédiatement les problèmes rencontrés
- Tenir à jour (indiquer systématiquement la date et l'heure) le cahier de liaison mis en place par la collectivité afin de répertorier au quotidien les bobos et/ou problèmes relevés dans le fonctionnement. Ce cahier fera foi en cas de litiges.

#### ➤ **Entretien des locaux**

- Entretien et nettoyage du restaurant scolaire et de la bibliothèque
- Application des techniques d'entretien et des règles sanitaires
- Tri et évacuation des déchets
- Nettoyage/désinfection du matériel utilisé

### Savoirs et savoir-faire

- Techniques d'animation, d'encadrement d'enfants
- Assurer la sécurité physique et morale des enfants pendant le temps périscolaire
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux enfants
- Alerter les services compétents en cas d'accident
- Techniques de service en salle selon les types de service
- Sensibilisation des enfants à l'équilibre alimentaire et à la découverte des goûts et des saveurs
- Accompagnement dans l'accueil des enfants atteints d'allergies alimentaires ou porteur de handicap
- Connaissances des techniques, du matériel utilisé et des produits pour l'entretien des cuisines et des locaux communaux
- Gestes et postures pour la manutention de matériels et la manipulation de machines
- Choix et dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- Respect des conditions d'utilisation des produits
- Différenciation des produits acides et alcalins
- Règles d'utilisation des produits et matériels



### **Savoir-être**

- Bons sens
- Capacité d'adaptation
- Sens de l'accueil et du travail en équipe
- Rigueur et autonomie
- Vigilance
- Réactivité
- Qualité d'expression
- Solidarité et entraide
- Sens de l'écoute
- Savoir faire preuve d'autorité
- Savoir gérer les situations conflictuelles entre les enfants
- Discretion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve
- Qualités relationnelles
- Disponibilité
- Sens du service public

### **Horaires de travail**

**En période scolaire : 19h/semaine**

	<b>MATIN</b>	<b>APRES-MIDI</b>
Lundi-Jeudi	11h30-13h30	16h30-18h00
Mardi-Vendredi	11h30-13h30	14h00-18h00

### **Vacances scolaires :**

Nettoyage bibliothèque : 1h par semaine/petites vacances soit 8h / 1h semaine en juillet soit 4h

Temps de travail annualisé : 14.5/35<sup>ème</sup>