

**Catégorie : C**

**Cadre d'emploi : Adjoint technique**

**Fonction : Agente/Agent d'entretien et de restauration remplaçante/remplaçant**

## Contexte

Au sein de la Direction Éducation Jeunesse, les 3 services territoires éducation assurent la mise en œuvre des compétences socles en matière d'éducation et pilotent le volet éducatif sur le territoire, en cohérence avec les objectifs du projet éducatif grenoblois. La qualité de l'intervention et la proximité avec l'ensemble des acteurs et des partenaires sont les principes qui guident l'action de ces services.

L'agent d'entretien et de restauration effectue seul ou sous le contrôle d'un responsable, l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux des écoles et restaurants scolaires en tenant compte du règlement intérieur, du protocole de nettoyage et des règles d'hygiène et de sécurité.

## Missions :

### ■ Au sein du groupe scolaire

- Procéder au quotidien et pendant les périodes de grands nettoyages à l'entretien des différents espaces, de l'école, (salles de classe, de jeux, des couloirs...) en appliquant le protocole de nettoyage
- Procéder au tri et l'évacuation des déchets courants : vider les corbeilles à papier, changer les sacs poubelles, opérer le tri sélectif, répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
- Contrôler l'état de propreté des locaux et de l'approvisionnement des matériels et produits
- Signaler les anomalies ou dysfonctionnements au chef d'équipe ou adjoint responsable de site
- Entretien et ranger le matériel utilisé : nettoyer les matériels et les machines après usage, ranger méthodiquement les produits après utilisation, séparer les produits toxiques des autres

### ■ Au sein du restaurant scolaire

- Procéder à la préparation des entrées, desserts....
- Procéder à la mise en place des tables
- Assurer le service des repas en tenant compte des règles d'hygiène alimentaire
- Accompagner les convives pendant le temps de repas
- Tenir compte des consignes relatives au projet d'accueil individualisé
- Procéder à la remise en état de propreté des locaux du restaurant scolaire en appliquant les consignes d'hygiène et de sécurité

## Profil

- Savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et les protocoles de nettoyage dans les locaux
- Savoir organiser son activité
- Savoir procéder à des vérifications sommaires du travail réalisé afin d'en établir la conformité avec le résultat attendu
- Savoir utiliser et entretenir, prendre soin des objets, des mobiliers, des outils, pour les conserver en bon état de propreté et de fonctionnement
- Contribuer à un service à table de qualité
- Faire preuve de rigueur et de soin
- Capacité à travailler en équipe
- Être autonome, capable de prendre des initiatives et faire preuve de discrétion
- S'adapter aux changements et être capable de polyvalence
- Avoir une bonne condition physique : endurance, résistance

## Conditions de travail

- Port d'un équipement de protection individuel obligatoire
- Contrat horaire, selon les nécessités de service maxi 32,30 h/semaine
- Vous êtes susceptible de travailler les lundi, mardi, jeudi, vendredi de 6h30 à 9h (à l'entretien des locaux) et de 10h à 15h (horaires de restauration), le mercredi uniquement de 6h30 à 9h

Votre contact : [rhdej@grenoble.fr](mailto:rhdej@grenoble.fr)

☎ 04.56.52.66.39 ou 04.76.76.39.77 ou 04.80.70.16.72