

<b>AGENT D'ENTRETIEN ET D'HYGIENE</b>		CODE 4E007 et CODE 4E005 pour spé restauration
<b>MISSION PRINCIPALE</b>	<i>Assurer l'entretien et le nettoyage de l'établissement, des mobiliers ainsi que la mise et remise en ordre de l'ensemble des locaux et participer aux travaux liés à la restauration sous la responsabilité du chef de cuisine ou cuisinier dans les établissements d'enseignement en tenant compte de la présence d'élèves</i>	
<b>ACTIVITES PRINCIPALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer seul ou sous le contrôle d'un responsable l'entretien courant des locaux et des espaces publics (intérieurs et extérieurs)</li> <li>- Effectuer les travaux de balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, vitres, murs, meubles et matériels divers.</li> <li>- Nettoyer les sanitaires</li> <li>- Trier et évacuer les déchets courants et les poubelles</li> <li>- Entretien et ranger le matériel utilisé</li> <li>- Contrôler l'état de propreté des lieux et informer de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés et des dégradations</li> <li>- Préparer les salles d'examen</li> <li>- Assurer le service du repas : mise en place du réfectoire et de la chaîne, distribution des plats</li> <li>- Nettoyer la vaisselle, le matériel de cuisine</li> </ul> <p><i>Pour les agents spécialisés en restauration :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer les produits de base, utiliser le matériel de cuisine sous la responsabilité du chef ou du second de cuisine</li> <li>- Surveiller la cuisson des plats en suivant les indications du cuisinier</li> <li>- Aider à la préparation des différents plats</li> <li>- Participer à l'ensemble des tâches du service de repas (mise en place du réfectoire et de la chaîne, distribution des repas, et nettoyage)</li> </ul>	
<b>ACTIVITES SPECIFIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer la fonction d'accueil lors de la coupure de l'agent d'accueil ou lors de permanences et remplacements</li> <li>- Effectuer ponctuellement des petits travaux de cuisine : préparation de produits de base, de plats sous la surveillance du cuisinier ou du chef cuisinier</li> <li>- Aider au magasinage alimentaire et/ou au magasinage des ateliers</li> <li>- Participer aux travaux de lingerie</li> </ul>	

<p><b>COMPETENCES</b></p> <p><b>SAVOIRS</b></p> <p><b>SAVOIRS-FAIRE</b></p> <p><b>SAVOIRS-ETRE</b></p>	<p><i>Pour tous :</i>          Connaître les techniques, produits et matériels de nettoyage et/ou cuisine          Connaître les règles d'utilisation et le maniement des matériels de nettoyage et/ou cuisine (manuels et automatiques) et des produits          Connaître les règles d'accès aux locaux          Avoir des notions de pourcentage, dosage et proportion          Connaître les règles d'hygiène et sécurité          Connaître les notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP)</p> <p><i>Pour les agents spécialisés en restauration :</i>          Connaître les produits alimentaires et de leur utilisation en restauration collective (conservation, stockage...)          Appliquer des procédures et autocontrôle mis en place dans le cadre de la méthode HACCP</p> <p><i>Pour tous :</i>          Exécuter les travaux de nettoyage des locaux et surfaces          Organiser son travail en fonction de consignes orales ou écrites          Contrôler l'approvisionnement ou approvisionner son poste de travail en matériels et produits          Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter          Se conformer strictement à des notices ou consignes d'utilisation des produits          Manipuler des matériels, machines et appareils de nettoyage et/ou cuisine          Nettoyer les matériels et les machines après usage          Minimiser la gêne occasionnée en cas de présence d'usagers          Respecter les règles d'hygiène et de sécurité          Appliquer des pratiques de convivialité et d'accueil</p> <p><i>Pour les agents spécialisés en restauration :</i>          Maintenir ou remettre en température les mets préparés à l'avance sous la responsabilité du chef ou du second de cuisine          Savoir présenter les mets          Posséder les techniques culinaires de base de préparation et conservation des aliments</p> <p>Etre polyvalent          Etre organisé, rigoureux et méthodique          Avoir l'esprit d'équipe          Etre aimable et savoir travailler avec discrétion</p>
--	---

<p><b>CONDITIONS DE TRAVAIL ET SPECIFICITES LIEES A L'EMPLOI</b></p>	<p><b>Horaires :</b> propres à chaque établissement et son mode de fonctionnement          Ex : Horaires du matin/horaires de journée</p> <p><b>Permanences :</b> comprises dans le temps de travail</p> <p><b>Outils :</b> matériels lourds, machines et produits d'entretien, matériels chauds et tranchants en cuisine</p> <p><b>Conditions physiques :</b> station debout prolongée, nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement, travail en hauteur avec matériel spécialisé          Pour les agents spécialisés en cuisine : travail alternativement en milieu chaud et en milieu réfrigéré, activité soutenue pendant le service</p> <p><b>Equipements :</b> port de vêtements professionnels, chaussures de sécurité, gants</p> <p><b>Logement/Astreintes :</b></p> <p><b>Déplacements :</b></p>
--	--

\* Références statutaires et voies d'accès les plus courantes