



*Pôle Famille et Solidarités  
Service Petite Enfance*

## **FICHE DE POSTE AGENT D'ENTRETIEN- MULTI-ACCUEIL**

**GRADE** : Adjoint technique et/ou CAP AEPE

### **RELATIONS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELLES** :

Sous l'autorité de la directrice du multi-accueil, rattachée au service Petite Enfance de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien, au sein d'une équipe de 205 personnes, l'agent d'entretien en multi-accueil a pour mission :

### **MISSIONS** :

- ✓ Entretien et assurer l'hygiène de la structure
- ✓ Assurer la propreté des locaux
- ✓ Assurer l'entretien du linge
- ✓ Remplacer en cuisine en cas d'absence de la cuisinière

### **LES ACTIVITES** :

#### **Tâches quotidiennes**

- ✓ Ramassage et entretien du linge (lavage, séchage, repassage et rangement)
- ✓ nettoyage des encadrements et poignées de portes
- ✓ nettoyage du mobilier (chaises, tables....)
- ✓ nettoyage et désinfection des sanitaires
- ✓ nettoyage des vitres
- ✓ ramassage des sacs et nettoyage des poubelles
- ✓ nettoyage des tapis de change et tapis de jeux
- ✓ entretien des sols (aspirateur, lavage des sols, ....)
- ✓ gestion, réception, vérification et rangement des produits d'entretien, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ entretien des locaux et du matériel affectés au personnel

#### **Tâches périodiques**

- ✓ nettoyage et désinfection du matériel éducatif
- ✓ aide au personnel dans les sections
- ✓ entretien des portes, murs, plinthes, radiateurs, meubles
- ✓ lavage des housses, coussins, sièges en tissus, rideaux.....
- ✓ décapage des sols, lessivage des murs, des portes intérieures...
- ✓ grand nettoyage de locaux pendant ou après la fermeture estivale
- ✓ participation aux réunions (service, préparation et participation aux manifestations annuelles, parents...)
- ✓ information des tâches liées au poste, pour le personnel remplaçant
- ✓ Participation à la définition et à la mise à jour du schéma d'entretien des locaux
- ✓ Accueil et encadrement des stagiaires en formation « hygiène des locaux » ou cuisine

## **Liaisons**

- ✓ avec l'équipe de la structure
- ✓ avec la cuisinière (travail en binôme)
- ✓ avec les fournisseurs

## **Règles d'hygiène et de sécurité :**

- ✓ Respect et mise en œuvre des conditions de sécurité :
  - Rangement et usage des produits hors de la portée des enfants
  - Respect du dosage des produits
- ✓ Utilisation adaptée des appareils ménagers et entretien
- ✓ ouverture et fermeture des portes de l'établissement

## **COMPETENCES REQUISES :**

### *Compétences techniques :*

- ✓ **Connaissance des familles de produits et de leur utilisation**
- ✓ **Connaissance et respect des règles élémentaires de sécurité,**
- ✓ **Notion de gestion des stocks**
- ✓ **Connaissances de la méthode HACCP**

### *Compétences humaines*

- ✓ **Rigueur,**
- ✓ **Capacité d'adaptation, polyvalence**
- ✓ **Conscience professionnelle,**
- ✓ **Esprit d'initiative**
- ✓ **Disponibilité**
- ✓ **Sens du travail en équipe**
- ✓ **Sens de l'organisation,**
- ✓ **Ponctualité**
- ✓ **Discrétion**
- ✓ **Respect du secret professionnel**
- ✓ **Sens du service public**

### Rémunération :

Selon la grille statutaire avec une IFSE correspondant aux missions

25 CA 6 RTT 2 jours de fractionnement, adhésion au CNAS après 6 mois et le COS