

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL

LOCALISATION DU POSTE

ECOLE DE FRONTONAS
81 MONTEE DE BOUVARESSE

MISSION PRINCIPALE

- Accueillir et surveiller les enfants dans le cadre des activités périscolaires (pause méridienne)
- Aider à la préparation des plats destinés au restaurant scolaire dans le respect des normes d'hygiène de la restauration collective
- Référent produits d'entretien
- Participer à l'entretien des locaux de l'école

ACTIVITES PRINCIPALES

Assurer la surveillance et l'animation des enfants lors de la pause méridienne

- Accueil et encadrement des enfants au cours de la pause méridienne
- Participer au service des plats et aider les enfants lors des repas
- Mise en place d'activités adaptées au temps du midi
- Prise en charge des enfants avant et après le temps d'enseignement
- Maîtriser les méthodes et les outils pédagogiques d'animation

Aide à la préparation des repas en soutien à la cuisinière

- Aider à la préparation des plats dans le respect des règles culinaires
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture et présentation)
- Appliquer et respecter les procédures d'autocontrôles précisées dans la norme HACCP
- Nettoyer les locaux, mobiliers et surfaces de la cuisine, du restaurant scolaire et des classes
- Assurer la gestion administrative des commandes et des classeurs réglementaires en soutien à la cuisinière
- Assurer la gestion des produits d'entretien
- Entretien des locaux de l'école communale

ACTIVITES SECONDAIRES

- Ouvrir et fermer les locaux et veiller à l'extinction des lumières et à leur rangement
- Faire l'appel des enfants et les accompagner dans leurs déplacements (restaurant scolaire, toilettes, placement à table...)
- Assurer un rôle d'alerte quant à la sécurité des personnes et des locaux

COMPETENCES

- **SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE** (*connaissances théoriques et leur mise en œuvre*):
 - Connaître les règles de base d'hygiène en collectivité
 - Connaître les consignes de sécurité
 - Connaissance de base en informatique appréciée
 - Savoir encadrer un groupe d'enfants

- Savoir gérer les conflits entre les enfants
 - Prévenir en cas de problème ou d'accident
 - Vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail
 - Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler
 - Notions sur la qualité nutritionnelle et les techniques culinaires en restauration collective
 - Connaître et savoir appliquer les règles de sécurité liées à l'alimentation des enfants (allergies alimentaires...) et du GEMRCN
 - Connaître les techniques d'entretien et les appliquer (autocontrôles dans le cadre du PMS)
- **SAVOIR ETRE** (*comportement professionnel attendu*):
- Sens du travail en équipe
 - Etre autonome, consciencieux et rigoureux
 - Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve
 - Sens de l'écoute et de l'observation notamment auprès des enfants
 - Bonne résistance physique

CONNAISSANCES OU NIVEAU D'EXPERIENCE REQUIS

Catégorie C
Filière technique
Cadre d'emploi des adjoints techniques

CONDITIONS DE TRAVAIL ET SPECIFICITES LIEES A L'EMPLOI

- **LIENS FONCTIONNELS EVENTUELS** *ou précisions quant au rattachement hiérarchique*
- Rattachement hiérarchique à la Directrice Générale des Services
 - Relations transversales avec l'agent en charge de la restauration scolaire et l'ensemble des agents travaillant sur le secteur scolaire
- **CONSTRAINTES DU POSTE** (*horaires, permanences, déplacements, qualifications...*)
- Horaires décalés
 - Port de vêtements professionnels adaptés obligatoire
 - **CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE** (*travail en hauteur, habilitation électrique.... le cas échéant et sous réserve des conditions statutaires liées à la situation de l'agent*)
 - Exposition aux bruits
 - Station debout prolongée

MOYENS MATERIELS SPECIFIQUES MIS À DISPOSITION

(*Équipements de protection individuelle, véhicules de services, conduite de poids lourds*)

- Matériel d'animation (jeux, crayons...)
- Vêtements professionnels adaptés
- Ordinateur
- Matériel de cuisine spécifique