

## Fiche métier : AGENT POLYVALENT

### MISSIONS

L'agent polyvalent, à l'instar des autres agents « ATC », est placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement assisté de l'adjoint-gestionnaire et sous l'autorité hiérarchique du Conseil départemental.

Il assure l'entretien des locaux et du mobilier et participe au service de restauration et à l'accueil ainsi qu'à certains petits travaux d'entretien maintenance hors matériaux et locaux amiantés.

Il contribue également à la sensibilisation au respect de la propreté, à l'équilibre alimentaire et inscrit sa pratique professionnelle dans une démarche de développement durable et de gestion des déchets.

Sa mission participe au bien-être de l'élève, favorisant ainsi ses apprentissages.

Le métier tel que défini par le Département des Bouches-du-Rhône s'apprécie au regard de la fiche métier répertorié par le CNFPT.

### ACTIVITES

- Assurer l'entretien des locaux :
  - Effectuer les travaux de nettoyage des sols, vitres, murs, bâtiments, mobiliers scolaires, vestiaires, sanitaires, espaces extérieurs (espaces verts, stades, cours et autres), les parties communes des logements de fonction
  - Veiller à la disponibilité des produits et au bon état des matériels et outils de nettoyage
  - Trier et évacuer les cartons et emballages
  - Rendre compte de l'état des locaux en signalant les dysfonctionnements
  
- Aide à la restauration :
  - Préparer les produits de base et les matériels de cuisine
  - Composer les plats simples ou froids, répartir les portions sur les assiettes et préparer les plateaux
  - Dresser les hors d'œuvre, débarrasser et nettoyer les ateliers et équipement de restauration
  - Mettre en place les plats et les distribuer : service, liaison froide et chaude
  - Participer à la manutention des denrées et produits, au stockage et au déstockage
  - Nettoyer les matériels et les locaux de restauration
  - Aider à la plonge : assurer la plonge batterie et la plonge laverie vaisselle
  - Signaler les besoins de réapprovisionnement, les produits périmés, les dysfonctionnements
  - Trier et évacuer les déchets et emballages de la restauration
  
- Aide à la maintenance :
  - Effectuer les travaux d'entretien courant (nettoyage, réglage)
  - Effectuer les plantations simples et le soin des végétaux
  - Participer en cas de besoin à toute manipulation
  - Réceptionner les livraisons de mobilier
  - Participer au montage et à la mise en place des mobiliers dans les locaux
  - Aider à la petite maintenance

- Aide à l'accueil (en l'absence de l'agent d'accueil) :
  - Assurer l'accueil physique et téléphonique des usagers dans le respect de la démarche qualité accueil initiée par le Conseil départemental
  - Traiter les demandes de renseignement et d'information
  - Filtrer les entrées et sorties de l'établissement dans le respect de la procédure en place
  - Enregistrer tout mouvement dans un journal de bord (messages, incidents...)
  - Assurer la réception du courrier, des colis et des marchandises
  - Participer à l'exploitation des systèmes de sécurité et d'incendie
    - Veiller quotidiennement au bon état du système de sécurité et d'incendie
    - Présence obligatoire si l'alarme incendie est dans la loge
    - Prévenir le service compétent en cas d'incendie
  - Nettoyer et entretenir le lieu d'accueil et ses abords
  
- Aide à la logistique :
  - Assurer la réception, le stockage, la préparation et la distribution de marchandises
  - Entreposer, garder, maintenir et distribuer les produits et matériels spécifiques à l'activité des services
  - Préparer les commandes
  - Assurer la lingerie et gestion des tenues de travail : lavage, séchage, repassage
  
- Aide à la coordination des activités et à l'information des équipes
  - Assurer l'interface entre l'adjoint-gestionnaire et l'équipe ATC afin d'assurer la continuité de service de l'équipe au quotidien
  - Transmettre aux agents les informations du collègue et du Conseil départemental (*Documents internes au collègue, Action Sociale, Escapade, Agenda Formation.*)
  - Veiller avec l'ATI au bon accès à l'ordinateur dédié aux ATC

### **CAPACITES A METTRE EN SITUATION DE TRAVAIL**

- Capacité à appliquer les techniques de nettoyage appropriées à chaque espace et surface
- Maîtrise des techniques de lavage mécanisées des sols
- Savoir utiliser les matériels, équipements et outils de nettoyage
- Maîtrise de l'utilisation des produits et matériels de nettoyage
- Savoir Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de propreté (règles HACCP)
- Maîtrise les procédures de nettoyage et de désinfection fixés par le PMS
- Savoir organiser son travail en fonction du temps et des locaux disponibles
- Connaissance des mesures à prendre en cas d'accident
- Capacité à partager l'information et à rendre compte auprès de la hiérarchie
- Savoir alerter et signaler les dysfonctionnements matériels et relationnels
- Aptitude aux fonctions d'accueil (accueil du public et téléphonique)
- Usage de l'expression orale et écrite courante
- Discrétion, rigueur
- Sens du Travail en équipe

### **CONTRAINTES PARTICULIERES**

- Port obligatoire des vêtements appropriés et des Equipement de Protection Individuelle
- Utilisation de produits toxiques
- Travail en milieu réfrigéré
- Respect des procédures et des règles HACCP et celles Issus du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS document CD13)