



## FICHE DE POSTE

# ANIMATEUR/TRICE GARDERIE SCOLAIRE ET RESTAURATION SCOLAIRE ECOLE DU SAUZE

### IDENTIFICATION DU POSTE

**FONCTION** : Agent d'accompagnement l'éducation de l'enfant dans le cadre de la garderie scolaire et du service de restauration scolaire

**SERVICE** : École du Sauze

### MISSIONS ET FINALITES

Dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, l'agent assure le portage, le service des repas et l'accompagnement des enfants pendant le temps de restauration.

Il effectue l'entretien des locaux et du matériel de restauration.

L'agent participe à la mise en place et à l'organisation des activités périscolaires. Il est chargé de la surveillance des enfants lors des temps de la garderie périscolaire et doit proposer aux enfants des temps d'animation et d'activité sur ces créneaux horaires.

L'agent assurera ses fonctions sous l'autorité du maire ou des personnes déléguées par lui.

### RELATIONS FONCTIONNELLES

En interne : Sous l'autorité du Maire, et en relations avec les élus et les autres services

En externe : Contacts quotidiens avec les enfants et l'équipe enseignante ; les fournisseurs

### CONTRAINTES DU POSTE :

Horaires coupés : 11H30 à 14H00 et 16H20 à 18H20.

Pénibilité physique (station debout, port de charges... et travail dans un environnement sonore fort)

Port de vêtements obligatoires

## DESCRIPTION DES ACTIVITES PRINCIPALES

### Restauration scolaire :

- Portage des repas depuis l'entreprise du prestataire jusqu'à la salle de restauration scolaire du Sauze
- Vérification des températures des denrées alimentaires (prise échantillon, gestion des prélèvements, ...)
- Mise en place de la salle de restauration scolaire
- Prendre en charge le service des repas et aider les plus jeunes enfants
- Accompagner les enfants durant les repas
- Entretien des locaux et le matériel de restauration (protocole ménage joint)
- Laver et ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels
- Transmettre chaque semaine par courriel les effectifs de la semaine suivante au prestataire avec copie Mairie le vendredi avant 14h.

### Temps d'animation périscolaire

### Administratif ;

- Élaborer le planning d'activités de chaque période en lien avec le projet d'école
- Collecter les inscriptions des élèves à la cantine et au périscolaire et transmettre les effectifs en mairie à chaque période

### Garderie scolaire

- Accueillir les enfants et les parents lors de l'accueil périscolaire
- Proposer des jeux aux enfants et/ou des activités variées
- Encadrer les activités
- Organiser et animer les ateliers
- Faire participer le plus grand nombre d'enfants
- Faire goûter les enfants

### DIPLOMES EXIGES :

L'agent doit être titulaire du BAFA et/ou Brevet Professionnel JEPS et/ou diplôme petite enfance CAP Petite enfance

L'agent doit avoir une expérience significative avec un public jeune

L'agent doit disposer d'un véhicule personnel pour le portage des repas

### COMPETENCES REQUISES

Maîtriser les règles d'hygiène de base et appliquer les règles de sécurité alimentaire

Savoir adopter et maintenir des attitudes éducatives

Savoir gérer les conflits entre enfants

Savoir assurer la sécurité et prévenir l'accident

Savoir organiser et animer des jeux, des ateliers

Maîtriser les principes et gestes de secourisme

Compétences en informatique souhaitées.

## COMPORTEMENT REQUIS

Bonne présentation – Avoir le sens du service public

Avoir le sens de la hiérarchie

Titulaire du permis de conduire

Organisé et ponctuel

Ordonné et méthodique.

Vigilant, prudent et réactif

Être patient, bienveillant et attentif

Goût du travail avec les enfants

Être autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité

L'agent peut être amené à remplacer sa collègue ATSEM en cas d'absence et à assurer la continuité du service.

Visa du Maire le :

Date : ..... Signature de l'agent :
--

# PROTOCOLE MENAGE SALLE DE RESTAURATION SCOLAIRE

Se référer au plan de nettoyage office + salle à manger ci-dessous + protocole covid en vigueur

PLAN DE NETTOYAGE OFFICE + SALLE À MANGER										
QUOI	QUAND	AVEC	QUI	COMMENT						
LAVE-MAINS	Tous les jours	déobac 4 %	PERSONNEL DE CUISINE							
LAVE VAISSELLE	Tous les jours Selon nécessité	déobac 4% brûlure 5 à 10%	PERSONNEL DE CUISINE							
EVER BACS PLONGE	Tous les jours	déobac 4%	PERSONNEL DE CUISINE							
REFRIGERATEUR										
CONGELATEUR										
	Tous Les jours	déobac 4 %	PERSONNEL DE CUISINE							
EXTERIEUR ET POIGNEE	Tous les jours	déobac 4 %	EQUIPE DE CUISINE							
POUBELLES	Tous les jours	déobac 4%	PERSONNEL DE CUISINE							
POIGNEE DE PORTES ET INTERRUPTEURS	Tous les jours	SMD400	PERSONNEL DE CUISINE							
THERMOMETRE SONDRE	Avant et Après chaque utilisation	lingettes bactéricides	PERSONNEL DE CUISINE							
TABLE INOX PLAN DE TRAVAIL Chariot inox	Après chaque utilisation	déobac 4%	PERSONNEL DE CUISINE							
FAIENCE MURALE DERRIERE PLAN DE TRAVAIL	Tous les jours	déobac 4 %	PERSONNEL DE CUISINE							
FAIENCE MURALE	1 fois par semaine	déobac 4%	PERSONNEL DE CUISINE							
SANITAIRES WC	Tous les jours	SANITAIRE	PERSONNEL DE CUISINE						SANITAIRES LAVETTE ROSE WC Lavette jaune	
SOLS	Tous Les jours	dbb 1 dose pour 4 litres	PERSONNEL DE CUISINE	balayage à sec		lavage eau chaude dbb 1 dose		râçage		
CHAISES	Tous les jours	déobac 4 %								
TABLES	Tous les jours	déobac 4%	PERSONNEL DE CUISINE							