

**AVIS DE VACANCE DE POSTE
AU POLE SAVOIRS ET ANIMATION DES TERRITOIRES**

Je vous informe qu'un poste d'agent de service ménage et cuisine est à pourvoir à la Base de loisirs du Tarn et de la Garonne.

Peuvent candidater les agents titulaires du cadre d'emplois des adjoints techniques ainsi que les agents lauréats du concours ou de l'examen professionnel.

Les candidatures doivent être adressées à la direction des ressources humaines **jusqu'au 27 mai 2021 inclus date limite de réception.**

Vous trouverez ci-après la fiche de poste correspondante.

X X
 X

FICHE DE POSTE

Date d'élaboration :

Nom du responsable :

Date de dernière mise à jour : 26/02/2021

Contexte de la mise à jour :

INTITULE DU POSTE

AGENT DE SERVICE MENAGE ET CUISINE

IDENTIFICATION DE L'AGENT

Nom et Prénom :

Date d'entrée dans la collectivité :

Date d'affectation sur le poste:

STATUT DE L'AGENT (cadre d'emploi, grade, type de contrat)

Catégorie C - adjoint technique

TEMPS ET HORAIRES DE TRAVAIL

Amplitude horaire variable suivant période (annualisation)

MISSIONS-ACTIVITES

Exécution des travaux d'entretien des bâtiments sur le site :

- Assurer l'entretien courant des chalets
- Assurer l'entretien courant des hébergements
- Assurer l'entretien courant des salles (foyer , classe)
- Assurer l'entretien courant des bureaux / salle commune
- Assurer l'entretien courant des sanitaires collectifs et des vestiaires
- Assurer la plonge , le nettoyage de la cuisine et le service en salle
- Assurer le bon déroulement du nettoyage du linge divers

MISSIONS ANNEXES

(occasionnelles)

- Assurer l'entretien des locaux de la piscine
- Assurer l'entretien des campings du site

COMPETENCES REQUISES

Savoirs :

- Avoir le sens du travail en équipe
- Avoir le sens du service public
- Ponctualité , rigueur , disponibilité

Savoir-faire :

- Etre rigoureux sur l'ordre , le rangement et la propreté
- Avoir le sens de l'organisation et méthodologie du travail de nettoyage
- Respect des règles d'hygiène HACCP

Savoir-être :

- Qualités relationnelles (discrétion , amabilité ...)
- Capacité d'adaptation (situation de travail , rythmes d'activités...)

POSITIONNEMENT AU SEIN DE L'ORGANISATION

(organigramme, liens hiérarchiques)

Directrice => chef de service cuisine / hébergements => agent d'entretien

RELATIONS FONCTIONNELLES

L'agent est amené à travailler en autonomie ou en équipe.

Il rend compte à qui de droit de tout dysfonctionnement ou anomalie.

SPECIFICITES DU POSTE :

- Equipements (EPI) :

- Respecter le port des EPI

- Contraintes (hygiène et sécurité, horaires, lieu de travail divers, etc...) :

- Respect des règles d'hygiène
- Horaires variables durant l'année (soir et week-end)

- Risques liés au poste :

- Exposition aux produits de nettoyage

- Moyens spécifiques mis à disposition :

- Port de gants

Vu et pris connaissance le.....

Signature de l'agent,

Cette fiche de poste peut être modifiée, chaque année, en fonction des besoins du service, lors de l'entretien professionnel.