



FICHE DE POSTE

Intitulé du poste

Agent technique polyvalent – Entretien des bâtiments communaux, restauration scolaire et espaces sanitaires publics

Collectivité

Commune de Tanneron

Cadre d'emploi

Adjoint technique territorial – Catégorie C

Situation administrative

Remplacement de longue durée

Date de prise de poste

Poste à pourvoir à compter du **mois d'avril**

Temps de travail

Poste à **temps complet** – **35 heures hebdomadaires**

Horaires de travail

- **Lundis, mardis, jeudis et vendredis**
- **De 8h00 à 17h30**

Positionnement hiérarchique

Sous l'autorité du Maire/de la DGS et du responsable Cantine et ACM

Missions principales

1. Entretien des bâtiments communaux

- Assurer le nettoyage et l'entretien courant des bâtiments communaux (mairie, école, cantine, salles communales, locaux techniques)
- Maintenir les locaux en état de propreté, d'hygiène et de conformité sanitaire
- Réaliser des travaux d'entretien et de maintenance de premier niveau
- Identifier et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement constaté
- Utiliser et entretenir le matériel et les produits dans le respect des règles de sécurité

2. Service de restauration scolaire

- Participer à la mise en place du service de restauration scolaire
- Assurer le service des repas auprès des enfants
- Encadrer et surveiller les enfants durant le temps de cantine
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP)

3. Entretien des locaux de la cantine

- Assurer le nettoyage et la désinfection de la salle de restauration, et des équipements
- Appliquer les protocoles d'entretien et de désinfection en vigueur

4. Entretien des sanitaires publics

- Assurer le nettoyage et la désinfection des **WC publics communaux**
- Effectuer l'entretien **deux fois par semaine en période normale**
- Renforcer l'entretien **à raison de deux passages par jour pendant la saison du mimosa**
- Veiller au réapprovisionnement des consommables (papier, savon, etc.)
- Signaler toute anomalie ou dégradation constatée

Compétences requises

- Maîtrise des techniques d'entretien et de nettoyage des locaux et sanitaires
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité, notamment en restauration collective
- Capacité à réaliser des travaux simples de maintenance
- Aptitude à travailler en autonomie et en équipe
- Capacité à respecter des consignes et procédures

Qualités professionnelles attendues

- Sens du service public
- Rigueur, ponctualité et organisation
- Discrétion professionnelle
- Bon relationnel, notamment avec le public scolaire et les usagers
- Polyvalence et adaptabilité

Conditions particulières d'exercice

- Travail en milieu scolaire et en espaces ouverts au public
- Adaptation des missions en fonction des besoins du service, notamment en période événementielle (saison du mimosa)
- Respect des obligations liées à la fonction publique territoriale