



FICHE DE POSTE / DEFINITION DE POSTE

Intitulé du poste : ATSEM – avec encadrement d'une petite équipe (inférieure à 5 agents)

Grade: Eleve BAC PRO ASSP

Direction : EDUCATION

Service : GESTION DES PERSONNELS TECHNIQUES

Rattachement hiérarchique : GARDIENNE D'ECOLE – CHEF D'EQUIPE

Mission : Assistance en classe, Entretien des locaux, Restauration scolaire, Encadrement d'une petite équipe

Fonctions	Activité découlant des fonctions
Assister les enseignants pour la réception, animation et l'hygiène des jeunes enfants de 2 à 6ans	<ul style="list-style-type: none"> ▷ Aide à l'habillage, déshabillage, passage aux toilettes et aux lavabos, accompagnement au dortoir et encadrement d'ateliers pédagogiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Vérification de la présence et de l'état du matériel pédagogique dans la classe ○ Assistance pour l'installation du matériel de motricité, Assistance pour la surveillance des enfants dans la cour de récréation (par roulement)
Préparer les repas Assurer le service aux enfants	<ul style="list-style-type: none"> ▷ Découpe des denrées des composantes «entrée, fromage, dessert» et dressage sur assiettes, réconditionnement des barquettes, remise en température de la composante «plat principal»
Entretien des locaux	<ul style="list-style-type: none"> ▷ Lavage, désinfection, détartrage, essuyage de la chambre froide, des meubles réfrigérés, du bain-vaisselle, du four de remise en température, du lave-vaisselle ▷ Balayage et lavage des sols classes, réfectoire, motricité, préau, Collecte des poubelles de classes et lavage des tables d'écoliers et matériels pédagogiques
Encadrer une petite équipe technique (agents de service)	<ul style="list-style-type: none"> ▷ Suivi et contrôle des interventions extérieures ▷ Gestion d'une équipe de 4 agents (maximum) chargés de l'entretien des locaux et de la restauration scolaire, ▷ Définition, organisation, et contrôle des programmes de travail, ▷ Organisation des présences et gestion des congés, ▷ Evaluation et notation des personnels,, ▷ Collaboration et échange d'informations avec le Responsable du Temps de Restauration, ▷ Mise en place de plannings de nettoyage en



FICHE DE POSTE / DEFINITION DE POSTE

onction des nécessités de service,
Participation à l'entretien des communs,
Gestion de l'entretien du linge,

Conditions de travail

Lieu : Ecole d'affectation

Horaires : 8h15-17h30 (0h45 de pause) l/m/j/v

Travail en équipe : oui non Travail en extérieur : oui non

Compétences et qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Discrétion et sens de la mesure
- Capacité d'initiative et d'autonomie
- Dynamisme
- Respect des règles Hygiène alimentaire et consignes en vigueur