

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

## 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