

# Synthèse de l'offre agent polyvalent des écoles

Employeur : COMMUNE D'ARZACQ-ARRAZIGUET  
13 Place de la République  
64410 Arzacq-Arraziguet  
Département de travail : Pyrénées-Atlantiques  
Secteur du lieu de travail : ARZACQ-ARRAZIGUET- Ecoles  
Poste à pourvoir le : 01/03/2019  
Date limite de candidature : 25/01/2019 (CV et lettre de motivation)  
Type de l'emploi : emploi titulaire  
Nombre de postes : 1

Emploi fonctionnel : NON

Familles de métiers : Service de restauration scolaire  
Entretien  
Animation périscolaire

Grade(s) recherché(s) : Adjoint Technique avec ou sans concours

Métier(s) : Agent polyvalent des écoles : service cantine, TAP, entretien

**Descriptif de l'emploi** : Agent polyvalent :

Le poste consiste à intervenir aux écoles sur différents temps :  
- Assurer la surveillance des enfants pendant le temps du repas  
- Encadrer et animer un groupe d'enfants sur les temps périscolaires (TAP)  
- Effectuer l'entretien des salles de classes

**Missions** :

Poste « Service à la cantine » :

- Surveiller les enfants avant le départ à la cantine, faire l'appel, les accompagner, en collaboration avec d'autres agents, vers la cantine.  
- Pendant le temps du repas, surveiller les enfants et les aider, maintenir le calme, prendre en compte les allergies alimentaires. Débarrasser les tables.  
- Ramener les enfants à l'école et assurer la garderie jusqu'à l'arrivée des enseignants.

Poste « Périscolaire » :

- Etre responsable d'un groupe d'enfants pendant les temps d'activités périscolaires  
- Accueillir en toute sécurité les enfants  
- Proposer et animer des activités auprès des enfants

Poste « Entretien » :

- Tous les jours de classe en fin de journée, nettoyer les salles de classe, les salles d'activités et les toilettes  
- Entretien du matériel utilisé  
- Participer au grand ménage l'été de l'école

## **Profils demandés :**

### Compétences techniques :

- Maîtriser les techniques de service en salle, auprès des enfants
- Connaître les procédures d'hygiène et de sécurité en restauration collective (HACCP)
- Capacité à gérer un groupe d'enfants
- Capacité à préparer et animer des activités ; possession du BAFA de préférence
- Connaître les règles propres à l'entretien de locaux (règles de sécurité, usage des produits, méthodes de nettoyage...)
- Faire face aux situations imprévues
- Savoir organiser son temps

### Compétences relationnelles :

- Savoir travailler en équipe, autant qu'en autonomie. Favoriser un climat de bonne entente au sein de l'équipe de travail.
- Goût du travail avec les enfants
- Qualités relationnelles
- Faire preuve de patience
- Capacité d'adaptation
- Être vigilant et réactif

### Particularité du poste :

Port de vêtements professionnels à la cantine

Emploi du temps morcelé : le midi et à partir de 15h30 ; période scolaire essentiellement

Travail dans le bruit

Manipulation de produits

**Temps de travail :** 13h30 hebdomadaire annualisé, possibilité d'augmentation d'heures

**Type d'hébergement :** Pas de logement