

**ANNEXE 1 – FICHES EMPLOIS REPERES
DES LYCEES**



EMPLOI REPÈRE

Cat C - Responsable d'équipe technique

MISSIONS	<p>Membre de la communauté éducative, le responsable d'équipe technique est garant de la qualité du service rendu. Il assure, en liens étroits avec l'autorité fonctionnelle et dans le cadre fixé par l'autorité hiérarchique, le management de proximité des collègues dont il a la charge.</p> <p>A ce titre, il s'assure d'une organisation efficiente, respectueuse de la qualité de vie au travail.</p>		
ACTIVITES SOCLE	<p>Organiser l'activité de l'équipe. Animer et motiver son équipe. Contribuer au maintien et au développement des compétences de ses collègues. Evaluer son équipe. Rendre compte de l'activité de son service à l'autorité fonctionnelle. Etre garant de la sécurité et des conditions de travail des agents qu'il encadre. Etablir les devis et réaliser les commandes.</p>		
ACTIVITES SPECIFIQUES	<u>Restauration</u>	<u>Maintenance</u>	<u>Entretien des locaux</u>
	<p>Dans son champ d'intervention et dans le respect des règles sanitaires, il organise et participe à la production des repas dans le cadre des objectifs régionaux et en assure la déclinaison conformément aux arbitrages de l'autorité fonctionnelle et/ou hiérarchique (notamment adaptation à la population lycéenne accueillie et/ou aux contraintes financières...)</p> <p>Il participe à la remise en état des locaux et du matériel.</p> <p>Le cas échéant, il organise les activités particulières à la demande de l'autorité fonctionnelle et dans le respect du cadre d'intervention fixé par l'autorité hiérarchique.</p>	<p>Dans son champ d'intervention, il organise la maintenance préventive, curative, la prise en charge de chantiers conformément aux arbitrages de l'autorité fonctionnelle ainsi que l'activité d'entretien des surfaces extérieures non couvertes.</p> <p>Il conseille, informe l'autorité fonctionnelle dans son champ d'expertise.</p> <p>Le cas échéant, il organise les activités particulières à la demande de l'autorité fonctionnelle et dans le respect du cadre d'intervention fixé par l'autorité hiérarchique.</p>	<p>Dans son champ d'intervention, il organise l'activité d'entretien des locaux et des surfaces extérieures couvertes (préau..) dont il a la charge et conformément aux arbitrages de l'autorité fonctionnelle.</p> <p>Le cas échéant, il organise les activités particulières à la demande de l'autorité fonctionnelle et dans le respect du cadre d'intervention fixé par l'autorité hiérarchique.</p>
COMPETENCES TRANSVERSES	<p>Compétences managériales : Savoir partager et fédérer son équipe autour des objectifs définis. Capacité à animer, coordonner et contrôler une équipe. Réactivité en cas de dysfonctionnements ou absences.</p> <p>Compétences techniques : Savoir organiser l'activité. Maîtriser le domaine d'intervention et des réglementations associées.</p> <p>Compétences relationnelles : Respect de chacun des individus. Capacité d'écoute. Sens de l'équité et de l'objectivité. Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).</p>		
COMPETENCES SPECIFIQUES	<u>Restauration</u>	<u>Maintenance</u>	<u>Entretien des locaux</u>
	<p>Connaissance de la réglementation applicable aux établissements recevant du public pour son domaine d'activité. Maîtrise des matériels/équipements et techniques en lien avec la spécialité. Utilisation des outils bureautiques et des logiciels spécifiques. Maîtrise des protocoles d'hygiène et de sécurité en lien avec la spécialité.</p>	<p>Connaissance de la réglementation applicable aux établissements recevant du public pour son domaine d'activité. Maîtrise des matériels et techniques en lien avec sa spécialité. Connaissance dans les autres domaines. Utilisation des outils bureautiques et des logiciels spécifiques. Maîtrise des protocoles d'hygiène et de sécurité en lien avec la spécialité.</p>	<p>Connaissance de la réglementation applicable aux établissements recevant du public pour son domaine d'activité. Maîtrise des matériels et techniques en lien avec la spécialité. Utilisation des outils bureautiques et des logiciels spécifiques. Maîtrise des protocoles d'hygiène et de sécurité en lien avec la spécialité.</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>Disponibilité. Horaires irréguliers pour les besoins du service. Exposition aux risques. Port des EPI obligatoire.</p>		



EMPLOI REPÈRE

Cat C – Cuisinier(ère)

MISSIONS

Membre de la communauté éducative, le cuisinier assiste le responsable d'équipe technique restauration dans ses activités et le supplée en cas de nécessités.
Il contribue à la mise en place de la politique régionale de restauration et de sa déclinaison au sein de l'EPLÉ.

ACTIVITES

Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité :

- Gérer un secteur de production (préparations froides, chaudes...)
- Participer à l'élaboration des menus.
- Assurer la distribution des repas.
- Assurer l'entretien et le nettoyage du matériel de cuisine et des locaux de cuisine.
- Participer à l'approvisionnement des denrées.
- Participer à la mise en œuvre du Plan de Maitrise Sanitaire et à la tenue du registre de traçabilité.

COMPETENCES

Compétences techniques :

Maitriser, respecter et faire respecter les règles de sécurité alimentaire : PMS, HACCP....

Maitriser les techniques culinaires de la restauration collective.

Maitriser l'utilisation des matériels et équipements de cuisine.

Connaissances en matière de nutrition.

Sensibilité au développement durable (circuits courts...)

Sens de l'organisation.

Capacité à coordonner l'activité en l'absence du responsable d'équipe.

Compétences relationnelles :

Capacité à travailler en équipe et en autonomie.

Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers.

Réactivité en cas de dysfonctionnements ou d'absences.

Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).

CONDITIONS D'EXERCICE

Exposition aux risques.

Gestes répétitifs.

Port de charge.

Contrainte posturale.

Port des EPI obligatoire.



EMPLOI REPÈRE

Cat C – Magasinier alimentaire

MISSIONS

Membre de la communauté éducative, le magasinier alimentaire (hors pédagogique) participe au bon fonctionnement de la restauration en assurant l'approvisionnement des denrées en lien avec le responsable d'équipe technique restauration et l'Adjoint gestionnaire.

ACTIVITES

Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité :

- Gérer les approvisionnements (réception, contrôle, stockage, suivi sanitaire et distribution).
- Participer à la distribution des repas.
- Participer à la gestion des commandes.
- Participer à l'inventaire en lien avec l'adjoint gestionnaire.
- Participer à l'élaboration des menus en lien avec le responsable d'équipe technique restauration.
- Assurer la saisie informatique des bons de commandes et sorties sur les logiciels spécifiques.
- Assurer l'entretien du magasin et de ses abords.

COMPETENCES

- Maitriser et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Maitriser les règles de stockage et de manipulation des produits et denrées.
- Maitriser le logiciel de gestion des stocks.
- Connaitre les techniques de manutention.
- Connaitre la classification des produits, les unités de mesure et comptables.
- Sensibilité au développement durable (circuits courts...).
- Savoir travailler en équipe et en autonomie.
- Sens de l'organisation.
- Force de proposition.

CONDITIONS D'EXERCICE

- Port de charge.
- Gestes répétitifs.
- Contrainte posturale.



EMPLOI REPÈRE

Cat C - Ouvrier de maintenance spécialisé

MISSIONS	<p>Membre de la communauté éducative, l'ouvrier de maintenance spécialisé participe, au sein de l'équipe et sous l'autorité du responsable d'équipe technique maintenance, à la préservation et à l'embellissement de son établissement d'affectation. Il contribue ainsi à instaurer un environnement propice à l'accueil des élèves et des membres de la communauté éducative.</p>						
ACTIVITES SOCLE	<p>Dans les respects des règles d'hygiène et de sécurité et des règles de l'art :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les travaux d'entretien de maintenance dans un ou plusieurs corps de métier des bâtiments. - Assurer la maintenance curative et préventive des locaux, des installations et des extérieurs. - Participer à la réalisation de chantiers structurants. - Assurer l'entretien des matériels dont il a la charge. - Contribuer au suivi des intervenants extérieurs. - Apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision (conseil et diagnostic). - Participer aux opérations logistiques courantes (mobilier et matériel de l'établissement). 						
ACTIVITES SPECIFIQUES	<p><u>Electricité</u></p> <p>Réalise des travaux d'entretien et d'aménagement. Assure le suivi technique des locaux et des matériels. Coordonne et participe au contrôle de l'activité des intervenants extérieurs. Peut apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision.</p>	<p><u>Plomberie</u></p> <p>Réalise des travaux d'entretien et d'aménagement. Assure le suivi technique des locaux et des matériels. Coordonne et participe au contrôle de l'activité des intervenants extérieurs. Peut apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision.</p>	<p><u>Polycompétence</u></p> <p>Apporte une contribution technique des différents champs d'intervention. Réalise des travaux d'entretien et d'aménagement. Assure le suivi technique des locaux et des matériels. Coordonne et participe au contrôle de l'activité des intervenants extérieurs. Peut apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision.</p>	<p><u>Revêtement et finition</u></p> <p>Réalise des travaux d'entretien et d'aménagement. Assure le suivi technique des locaux et des matériels. Coordonne et participe au contrôle de l'activité des intervenants extérieurs. Peut apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision.</p>	<p><u>Agencement intérieur</u></p> <p>Réalise des travaux d'entretien et d'aménagement. Assure le suivi technique des locaux et des matériels. Coordonne et participe au contrôle de l'activité des intervenants extérieurs. Peut apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision.</p>	<p><u>Espaces verts</u></p> <p>Réalise des travaux d'entretien et d'aménagement. Assure le suivi technique des locaux et des matériels. Coordonne et participe au contrôle de l'activité des intervenants extérieurs. Peut apporter les éléments techniques contribuant à l'aide à la décision.</p>	<p><u>Chauffeur</u> (pour les lycées agricoles)</p> <p>Assure le transport d'élèves lors de sorties pédagogiques. Réalise le nettoyage du véhicule. Participe au suivi de l'entretien du véhicule.</p>
COMPETENCES TRANSVERSES	<p>Compétences techniques : Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Connaissance des organes de sécurité. Connaissance des procédures, du matériel et des outils. Capacité à organiser son travail dans le cadre fixé par son responsable. Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Compétences relationnelles : Savoir travailler en équipe et en autonomie. Capacité à rendre compte. Capacité d'initiative. Respect de la hiérarchie, des collègues et des lycéens. Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).</p>						
COMPETENCES SPECIFIQUES	Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Maîtrise des process, du matériel et des outils. Diagnostic, suivi et contrôle des installations et des locaux.	Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Maîtrise des process, du matériel et des outils. Diagnostic, suivi et contrôle des installations et des locaux.	Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Maîtrise des process, du matériel et des outils. Diagnostic, suivi et contrôle des installations et des locaux.	Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Maîtrise des process, du matériel et des outils. Diagnostic, suivi et contrôle des installations et des locaux.	Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Maîtrise des process, du matériel et des outils. Diagnostic, suivi et contrôle des installations et des locaux.	Connaissance de la réglementation relative aux ERP. Maîtrise des process, du matériel et des outils. Diagnostic, suivi et contrôle des installations et des locaux.	Détention du permis D. Connaissance de la réglementation du transport des personnes. Maîtrise de la maintenance de premier niveau du véhicule. Maîtrise du matériel de navigation.
CONDITIONS D'EXERCICE	Port de charge. Contrainte posturale. Gestes répétitifs. Exposition aux risques. Port des EPI obligatoire. Horaires irréguliers si nécessaire.						



EMPLOI REPÈRE

Cat C - Agent d'accueil

MISSIONS	<p>Membre de la communauté éducative, l'agent d'accueil est l'un des premiers interlocuteurs de l'établissement scolaire. Il est chargé d'accueillir, de renseigner, d'orienter et de participer au contrôle du public accédant aux locaux dans le respect des règles de sécurité et selon les consignes données.</p> <p>Il assure la veille du Système de Sécurité Incendie (SSI).</p>
ACTIVITES SOCLE	<p>Accueillir physiquement et téléphoniquement le public.</p> <ul style="list-style-type: none">• Informer et orienter le public.• Effectuer la transmission des informations et documents vers les interlocuteurs compétents.• Assurer la veille du SSI.• Appliquer les consignes de sécurité relatives aux personnes, aux biens et aux locaux.• Assurer et contrôler la fermeture et/ou l'ouverture des locaux et l'accès de l'établissement.• Assurer la liaison du courrier et des colis.• Entretien de la loge et ses abords dans un périmètre permettant d'assurer la veille du SSI.
ACTIVITES SPECIFIQUES (Veilleur de nuit)	<p>Veiller à la sécurité des personnes, des biens et des locaux en effectuant des rondes la nuit.</p> <p>Intervenir en cas de déclenchement des alarmes de sécurité.</p> <p>Consigner les anomalies repérées.</p> <p>En cas de permanences, réaliser des travaux courant d'entretien.</p>
COMPETENCES TRANSVERSES	<p>Compétences techniques :</p> <p>Savoir utiliser les logiciels bureautiques et les outils de communication liés au poste de travail.</p> <p>Maitriser la manipulation du Système de Sécurité Incendie, de l'alarme et du PPMS.</p> <p>Maitriser l'expression orale et l'expression écrite courante.</p> <p>Connaître la structure de l'EPL, la répartition des missions et ses circuits administratifs.</p> <p>Connaître la réglementation des Etablissements Recevant du Public.</p> <p>Connaître et utiliser les techniques et les matériels de nettoyage.</p> <p>Compétences relationnelles :</p> <p>Respect de la confidentialité.</p> <p>Capacité à gérer des situations de stress.</p> <p>Qualités relationnelles.</p> <p>Sens de l'organisation et du travail en autonomie.</p> <p>Respect de la hiérarchie, des collègues et des lycéens.</p> <p>Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).</p>
COMPETENCES SPECIFIQUES (Veilleur de nuit)	<p>savoir repérer les situations à risque et prendre les mesures adaptées d'intervention et d'alerte.</p> <p>Capacité d'attention.</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>Agent d'accueil : station assise.</p> <p>Veilleur : travailleur isolé.</p>



EMPLOI REPÈRE

Cat C - Agent d'entretien et de restauration

MISSIONS	Membre de la communauté éducative, l'agent d'entretien et de restauration contribue, dans le cadre d'une équipe et sous l'autorité de son responsable, aux activités d'entretien et/ou de restauration qui lui sont confiées. Il participe à instaurer un environnement propice à l'accueil des élèves et des membres de la communauté éducative.	
ACTIVITES SOCLE	Selon les activités qui lui sont confiées, l'agent d'entretien et de restauration contribue aux activités de préparation, de distribution et d'entretien.	
ACTIVITES SPECIFIQUES	<u>Restauration</u>	<u>Entretien</u>
	Au sein de l'équipe de restauration dans laquelle il intervient, il contribue à la préparation et à la distribution des repas ainsi qu'à l'entretien du matériel et des locaux du plateau technique de restauration.	Au sein de l'équipe d'entretien dans laquelle il intervient, il assure le nettoyage des locaux ou des extérieurs dont il à la charge ainsi qu'à l'entretien du matériel et des locaux techniques (hors logement de fonction)
COMPETENCES TRANSVERSES	<p>Compétences techniques :</p> <p>Connaissance des locaux et du fonctionnement de l'établissement. Maîtrise des techniques, du matériel et des produits d'entretien. Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène. Connaissance des organes de sécurité. Capacité à organiser son travail dans un cadre défini.</p> <p>Compétences relationnelles :</p> <p>Capacité à travailler en équipe et en autonomie. Respect de la hiérarchie, des collègues et des lycéens. Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).</p>	
COMPETENCES SPECIFIQUES	<u>Restauration</u>	<u>Entretien</u>
	Connaissance des matériels et techniques en lien avec la spécialité. Connaissance des protocoles d'hygiène et de sécurité en lien avec la spécialité.	Connaissance des matériels et techniques en lien avec la spécialité. Connaissance des protocoles d'hygiène et de sécurité en lien avec la spécialité.
CONDITIONS D'EXERCICE	Port de charge. Gestes répétitifs. Contrainte posturale. Exposition aux risques. Port des EPI obligatoire.	