

<b>Employeur</b>	Communauté de Communes de Ventadour-Egletons-Monédières
<b>Poste</b>	Agent Petite Enfance et Technique - Crèche Egletons
<b>Cadre statutaire</b>	Catégorie C CAP petite enfance, BEP Sanitaire et social
<b>Spécificité de l'emploi</b>	Poste à temps plein 35 h ou temps partiel Horaires irréguliers, voire décalés, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public.

Placé sous l'autorité du Coordinateur Enfance Jeunesse et sous la responsabilité de la directrice de la crèche et de la responsable du service Hygiène Des Locaux.

Elle assure une prise en soin globale des enfants en collaboration avec l'auxiliaire de puériculture et l'éducateur de jeunes enfants. Ainsi que le nettoyage des locaux et la préparation des repas en collaboration avec l'agent technique

### MISSIONS

#### Auprès des enfants :

- ✓ Accueillir l'enfant et ses parents au quotidien, les accompagner et les soutenir dans leur rôle parental. Préparer et accompagner l'enfant et sa famille à la séparation.
- ✓ Participer à l'identification des besoins de chaque enfant qui lui est confié et effectuer les soins qui en découlent individuellement et en groupe (repas, hygiène, sommeil et communication).
- ✓ Observer l'enfant et mesurer les principaux paramètres liés à son développement et à son état de santé : participer à la surveillance, au repérage des signes infectieux, de douleurs et de mal être des enfants et rester vigilante sur leur état général. Repérer les signes de maltraitance, de violences et de négligences, et les signaler à qui de droit.
- ✓ Recueillir et transmettre ses observations par oral et par écrit pour une bonne continuité de la prise en soin des enfants afin d'assurer des transmissions de qualité aux parents.
- ✓ Mettre en place des activités d'éveil, de loisir et d'éducation.
- ✓ Participer à l'encadrement des stagiaires « petite enfance ».
- ✓ Appliquer le projet d'établissement et participer à son évolution.
- ✓ Accompagner les enfants dans l'acquisition progressive des gestes et comportements autonomes
- ✓ Etre présente et partager ses expériences lors des analyses de pratique.
- ✓ Etre présente et interagir lors des réunions d'équipe.
- ✓ Se former, s'informer et s'enrichir des connaissances spécifiques aux évolutions du domaine de la petite enfance.

L'agent petite enfance travaille obligatoirement en collaboration avec un auxiliaire de puériculture, une infirmière, un éducateur de jeunes enfants ou le directeur.

#### Entretien des locaux :

- ✓ Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés
- ✓ Préparation des repas
- ✓ Aide au service des repas
- ✓ Tri et évacuation des déchets courants



- ✓ Contrôle de l'état de propreté des locaux
- ✓ Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- ✓ Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits d'entretien

## COMPETENCES

### *Savoirs*

- ✓ Connaître le développement physique, psychique et environnemental (social et familial) de l'enfant.
- ✓ Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en collectivité.
- ✓ Connaître les protocoles en vigueur et les modalités d'application.
- ✓ Connaître les différents outils d'éveil et d'animation.
- ✓ Connaître les outils de communication existants afin d'assurer des transmissions écrites et orales pertinentes.
- ✓ Connaître les champs de compétence des membres de l'équipe ainsi que l'organigramme.
- ✓ Connaître le projet d'établissement.
- ✓ Connaissance des règles sanitaires et des règles d'utilisation des produits d'entretien.
- ✓ Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### *Savoirs – faire*

- ✓ Accueillir chaque parent et enfant de façon professionnelle : aller vers le parent, prendre les informations concernant l'enfant, consacrer un temps particulier à chaque parent au moment de l'accueil et au départ de l'enfant, noter les transmissions importantes, favoriser une séparation sereine, répondre aux éventuelles questions et rassurer.
- ✓ Observer chaque enfant pour comprendre et suivre son développement psychomoteur et affectif.
- ✓ Observer le groupe d'enfants qui lui est confié.
- ✓ Adapter les soins aux enfants (hygiène, l'administration des médicaments ne pouvant être effectué que par l'auxiliaire de puériculture) en se référant aux protocoles, en tenant compte de l'individualité et de la pudeur de chaque enfant.
- ✓ Participer à la surveillance, repérer les signes infectieux, de douleurs et de mal être des enfants et rester vigilante sur leur état général. Participer au repérage des signes de maltraitance, de violences et de négligences, et les signaler à qui de droit.
- ✓ Participer à l'aménagement de l'environnement de l'enfant et du groupe en fonction des besoins de sécurité et de bien – être et en fonction du moment de la journée et des compétences de l'enfant. Entretien, ranger respecter et faire respecter l'environnement matériel des enfants. Assurer l'entretien et l'hygiène des différents espaces de vie de l'enfant.
- ✓ Participer aux activités ludiques et d'éveil conformément au projet pédagogique.
- ✓ Participer au recueil des informations pour chaque enfant en utilisant les supports existants.
- ✓ Faire des transmissions ciblées, avec tact, aux parents, relatives à leur enfant. Faire un compte rendu de réunion ou de synthèse concernant l'enfant.
- ✓ Mettre en pratique les données théoriques des formations suivies et se référer à des connaissances professionnelles actualisées.
- ✓ Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés
  - Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites



- Appliquer le protocole en vigueur :
  - Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation
  - Différencier les produits selon les supports
  - Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces
  - Nettoyer au nettoyeur vapeur les locaux et les surfaces une fois par jour
  - Identifier et s'adapter aux différentes surfaces
  - Effectuer le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- ✓ Préparation des repas
  - Réceptionner les denrées, contrôler leur conformité (prise de température)
  - Assurer le déconditionnement et le stockage des denrées
  - Appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ...)
  - Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation
- ✓ Aide au service des repas
  - Contrôler la quantité et la qualité de la production sous l'autorité d'un personnel compétent
  - Organiser et contrôler la distribution des repas
  - Tenir compte des repas spéciaux (allergies, régimes alimentaires, ...)
- ✓ Tri et évacuation des déchets courants
  - Changer les sacs poubelles
  - Opérer le tri sélectif
  - Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
- ✓ Contrôle de l'état de propreté des locaux
  - Vérifier l'état de propreté
  - Identifier les surfaces à désinfecter
  - Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au responsable
- ✓ Entretien courant et rangement du matériel utilisé
  - Nettoyer les matériels et les machines après usage
  - Ranger méthodiquement les produits après utilisation
  - Séparer les produits toxiques des autres
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits
  - Vérifier la quantité et la qualité des produits
  - Identifier les signes de péremption d'un produit
  - Communiquer à la hiérarchie les besoins

### **Savoirs - être**

- ✓ Avoir une attitude empathique et réservée, stabilité émotionnelle, rigueur, ponctualité, disponibilité.
- ✓ Avoir un excellent sens du relationnel.
- ✓ Savoir garder de la distance, rester professionnelle, ne pas s'impliquer personnellement dans une situation.
- ✓ Ne pas porter de jugement de valeurs.
- ✓ Etre rigoureuse, discrète, réservée, souriante, polie et disponible.
- ✓ Avoir de la patience, de la maîtrise de soi en toute situation y compris dans l'urgence et l'imprévu.



- ✓ Savoir se remettre en question : accepter les changements, évoluer et faire des propositions.
- ✓ Communiquer régulièrement avec tous les membres de l'équipe sans jugement et partager son expérience. Avoir un bon esprit d'équipe.

### EVALUATION

Lors d'un entretien annuel, l'agent petite enfance sera évaluée sur ses compétences dans les 3 domaines : savoir, savoir-faire, savoir-être et aussi :

- ✓ La participation et l'implication dans l'évolution et la réalisation du projet d'établissement.
- ✓ La ponctualité, régularité dans le travail et la participation aux réunions et aux formations.
- ✓ La contribution à la satisfaction et à l'épanouissement des enfants : régularité des soins, organisation de leur environnement et des temps d'accueil, qualité et adaptation des activités, qualité de contact avec les familles.
- ✓ Le langage et l'attitude.
- ✓ La tenue générale (vestimentaire, l'hygiène corporelle).
- ✓ Le travail en équipe dans la cohésion et en respectant les valeurs déclinées dans le projet d'établissement.
- ✓ L'application des protocoles et des consignes.
- ✓ L'organisation de son travail.
- ✓ La communication : transmissions écrites et orales envers les parents et l'équipe.

### CONTRAINTES PROFESSIONNELLES

- ✓ Ergonomique : portage des enfants, position baissée et à niveau des enfants.
- ✓ Ambiance sonore et agitée : bruits, pleurs, mouvements.
- ✓ Hygiène : lavage des mains fréquent, tenue adaptée, risque de contamination virale élevée.
- ✓ Horaires de travail en équipe et variables.
- ✓ Réunions et formations en dehors des horaires planifiés et en dehors des horaires d'ouverture de la structure.
- ✓ Rédaction d'un compte rendu de formation, d'une réunion.

Signatures :

L'autorité territoriale,

Jean-François Lafon,  
*Vice-présidente en charge des  
Ressources Humaines*

Nom et prénom de l'agent :

