



Fiche Emploi Technique/006
Service du Personnel

Auxiliaire de Service

« Version de travail »

Définition de l'emploi/métier :

Effectue les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre de l'ensemble des locaux (salles de classes, dortoirs, bibliothèques, chambres, infirmerie..) d'un centre de vacances d'un établissement scolaire...
Assiste ou remplace le professionnel dans l'exercice des tâches les plus simples : petits travaux d'entretien, et du matériel...
Peut effectuer des petits travaux de cuisine (préparation des légumes, réalisation de mets simples) et assurer le service des repas ou la desserte des tables. Peut également participer à la vaisselle.

Conditions générales d'exercice de l'emploi/métier :

L'emploi/métier s'exerce en centre de vacances, établissement scolaire...
L'activité s'effectue au contact du public (élèves, pensionnaires...), en équipe de taille réduite (activités d'entretien ou de nettoyage) ou plus importante (activités de cuisine). Elle peut s'exercer à temps partiel, en particulier dans les établissements scolaires. Les horaires sont généralement réguliers mais peuvent être décalés. En centre de vacances, l'activité s'organise par roulement de jour, le samedi et le dimanche.
L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité.

Formation et expérience :

Cet emploi/métier est généralement accessible sans conditions particulières de formation ou d'expérience préalable.

Certains établissements exigent des formations de niveau V (CAP, BEP) options maintenance et entretien des locaux ou sanitaire et social.

Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de qualification.

Compétences techniques de base :

- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets (épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...)
- Utiliser et entretenir les appareils et installations de la cuisine
- Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle
- Nettoyer et ranger les équipements et choisir les produits d'entretien.

Compétences associées :

- ✓ Posséder des notions de cuisine,
- ✓ Posséder des notions de Plomberie et d'électricité.

Capacités liées à l'emploi :

L'emploi/métier requiert d'être capable de :

- Appliquer strictement des directives
- Exécuter avec dextérité des tâches répétitives
- Travailler en équipe
- Résister à la fatigue nerveuse et physique
- S'adapter à des écarts de températures
- Appliquer strictement des règles d'Hygiène.

Activités spécifiques :

***Activités exercées :**

- ✓ Préparation des Entrées
- ✓ Préparation et dressage des crustacés et des coquillages
- ✓ Assemblage et dressage des glaces et sorbets
- ✓ Entretien de l'argenterie
- ✓ Plonge manuelle de la verrerie

Lieu d'exercice de l'activité :

Type d'établissement :

- Établissement hôtelier
- Centres de vacances
- Restaurant commercial et gastronomique
- Établissement de restauration collective
- Établissement de restauration rapide

*** Type de secteur :**

- Privé
- Public
- Associatif.

Conditions de travail :

- Travail le samedi et / ou le dimanche et les jours fériés
- Nourri
- Logé.