

### FICHE UNITE DE TRAVAIL

### ADJOINT TECHNIQUE DES COLLEGES: ENTRETIEN ET ACCUEIL

Date de création : Avril 2010 Date de mise à jour :

#### 1. **DEFINITION**

L'adjoint technique des collèges spécialité entretien et accueil effectue seul ou en équipe les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des collèges, assure la mise en état de propreté du matériel scolaire. Il peut être amené à assister le personnel des cuisines et assure également le remplacement du gardien à la loge.

### 2. PRESENTATION DE L'ACTIVITE PRINCIPALE

#### A. LIEUX D'ACTIVITE

L'adjoint technique des collèges spécialité entretien et accueil exerce son activité dans l'ensemble des locaux des établissements scolaires. Et plus particulièrement :

- à l'accueil ou à la loge de l'établissement pour les remplacements des gardien(ne)s
- dans les locaux (linéaire de distribution (self service) ou service à table, local lavage, plonge batterie, laverie vaisselle ...) liés aux activités de la demi-pension (cuisines / office ou satellite en liaison chaude ou roide,...) en fonction des établissements. Voir fiche FUT « aide de cuisine ».

#### **B. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE**

- Entretien des locaux: maintien dans un état constant de propreté et d'hygiène les classes, les sanitaires, les cours de récréation, les réfectoires, les lieux de circulation (couloirs, escaliers, préau ...), les surfaces verticales (fenêtres, murs...), le mobilier et le matériel scolaire,...
- <u>Assister le personnel des cuisines</u>: préparation, distribution des entrées et desserts, mise en place du self, ..., plonge batterie et laverie vaisselle, nettoyage des sols et évacuation des déchets....
- Accueil: assurer le remplacement à la loge, accueil du public et téléphonique, transmission de documents (notes de services, courriers, ...), surveillance des entrées et des sorties (registre de « main courante »), réception de colis, de marchandises, de produits ...

#### C. MACHINES ET OUTILS UTILISES

<u>Liés à l'entretien des locaux</u> : chariot seau - presse (pour le faubert), chariot de ménage, mono brosses avec ses accessoires, cireuses, aspirateurs à poussières, aspirateurs mixtes (eau et poussières), balais, nettoyeurs à haute pression,...

#### Liés à l'activité de la demi-pension :

- Petits ustensiles de cuisine : outils de coupe, ouvre boites ... ; petit électromécanique : mixers, hachoir, batteur mélangeur, coupe pain, éplucheur à légumes ...
- Bacs gastronormes, batterie de cuisine, grilles ...
- Poste de lavage/désinfection, lave batterie, laverie vaisselle, ...

### D. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

- <u>Produits d'entretien et de protection</u>: détergents, désinfectants, détartrants, décapants, désincrustants, produits pour le nettoyage des vitres, anti-graffitis..., émulsions de protection polissables ou non, cire ...
- Matériels : balais espagnols, balais trapèzes, gazes, balais faubert ...
- Produits alimentaires pour les activités liées à la demi-pension. Voir fiche FUT « aide de cuisine ».



### FICHE UNITE DE TRAVAIL

## ADJOINT TECHNIQUE DES COLLEGES: ENTRETIEN ET ACCUEIL

Date de création :

**Avril 2010** 

Date de mise à jour :

#### **E. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES**

- Travail en contact avec les élèves, les personnels de l'établissement
- Travail pouvant être en contact avec le public (parents d'élèves, services de la collectivité, prestataires, fournisseurs...)

#### 3. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- Remplacement du gardien à la loge ou à l'accueil
- Assister le personnel des cuisines

#### 4. CONTRAINTES DU POSTE DE TRAVAIL

#### A. PHYSIQUES

- Ambiances physiques :
  - Bruit : cris des élèves à la cantine, dans la cour de récréation, en activité de restauration (plonge, vaisselle, choc des assiettes et des ustensiles ...)
- Nuisances thermiques :
  - o Travail en extérieur avec exposition aux intempéries (froid, chaleur, humidité ...)
  - o Contraintes de température liées à l'activité de restauration (froid, chaleur, humidité, vapeurs ...)
- Manutention:
  - Manutention répétitive et port de charge : produits, batterie de cuisine, matériel...
  - o Déplacements avec ou sans charge dans les établissements (étages, établissements sans ascenseurs, ...) et hors des établissements
- Contraintes posturales et articulaires :
  - o Travail debout (piétinement, antéflexion...) et contraintes posturales
  - o Gestes répétitifs des membres supérieurs
- Travaux avec outils vibrants:
  - o Vibrations de certaines machines (mono-brosse, ...)

### **B. ORGANISATIONNELLES**

o Charge de travail variable dans l'année selon la présence ou non des élèves, des collègues

#### C. EXPOSITION AUX AGENTS BIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

- o Produits d'entretien et de protection : détergents, désinfectants, détartrants, décapants, dégraissants, produits pour le nettoyage des vitres, anti-graffitis..., émulsions de protection polissables ou non, cire ...
- o Risque d'allergie (gants latex, produits, poussières,...)
- Par les denrées alimentaires manipulées



### FICHE UNITE DE TRAVAIL

## ADJOINT TECHNIQUE DES COLLEGES: ENTRETIEN ET ACCUEIL

Date de création : Avril 2010 Date de mise à jour :

#### D. AUTRES

- Travail en hauteur occasionnel sur escabeau conforme
- o Risque électrique lié à l'utilisation des machines
- o Risque de chutes de plain-pied liées aux déplacements

#### 5. RISQUES POUR LA SANTE

#### A. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- Accidents par chocs, écrasements, déplacements intempestifs des machines utilisées (mono brosses...)
- Accidents sur la voie publique lors des déplacements
- Chutes de hauteur, de plain-pied sur sol glissant, dans les escaliers
- Coupures, contusions
- Lombalgies aiguës
- Brûlures sèches ou humides, liées aux produits chimiques (détergents alcalins, détartrants acides)
- Irritations cutanéo-muqueuses des vapeurs de produits d'entretien
- Intoxication par le chlore en cas de mélange d'eau de Javel avec un acide (dégagement possible d'acide chlorhydrique), notamment lors du nettoyage des sanitaires

#### **B. PATHOLOGIES PROFESSIONNELLES**

- Affections professionnelles de mécanisme allergique provoquées par les protéines du latex (ou caoutchouc naturel)
- Rhinite et asthmes de mécanisme allergique
- Sciatiques, lombalgies chroniques
- Affections péri articulaires provoquées par certaines gestes et postures
- Stress, souffrance au travail

#### 6. ACTIONS PREVENTIVES

### A. PROTECTION COLLECTIVE

- <u>Évaluer les risques circulatoires des locaux</u> : état des sols, éclairage, obstacles, trappes, sécurité des personnes, emplacement des postes d'eau et des prises électriques, issues de secours, emplacement et accès aux locaux techniques, mise en conformité et contrôle des ascenseurs et des portes automatiques
- Respecter l'ergonomie, les règles d'hygiène et de conception des locaux et des postes de travail
- Présence d'armoires à pharmacie dans les locaux
- <u>Limiter les manutentions manuelles et les contraintes posturales</u> : chariot d'entretien adapté équipé de presse et séparant le transport du matériel d'entretien et la collecte des déchets, matériel adapté au travail et aux accès, point d'eau à chaque étage ...
- Pour le travail en hauteur : se conformer à la législation
- Risque chimique: substitution, étiquetage des produits en cas de reconditionnement, stockage des produits (armoires fermées à clef, ventilées avec bac de rétention pour les produits dangereux...), formation, sensibilisation du personnel, port des EPI,...
- Risques liés à la manipulation des déchets : prévoir des conteneurs spécifiques.
- Risque électrique et risques liés aux machines : signaler rapidement les dysfonctionnements des installations (prises de terre, courant adapté au matériel) et du matériel (usure) ; contrôle et vérification régulière des machines, installations et équipements...



### FICHE UNITE DE TRAVAIL

### ADJOINT TECHNIQUE DES COLLEGES: ENTRETIEN ET ACCUEIL

Date de création : Avril 2010 Date de mise à jour :

#### B. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

#### o Méthode de travail:

• Entretien des locaux scolaires, l'entretien et la rénovation des sols

#### o Santé et Sécurité au travail :

- Gestes et postures en milieu professionnel
- Équipier de première intervention Sécurité Incendie
- A l'hygiène alimentaire : Formation à l' « hygiène en restauration scolaire » et à la « démarche HACCP en restauration».
- Aux premiers secours : brûlures, coupures, contusions
  - Formation « Sauveteur secouriste du travail »

#### C. PROTECTION INDIVIDUELLE

Port des vêtements de travail (pantalon, veste, blouses ou tabliers, parka pour les travaux en extérieur ...), des chaussures antidérapantes, bottes..., de gants adaptés aux activités d'entretien

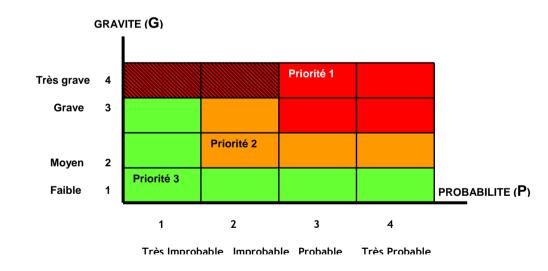
Pour les activités de restauration : choix de vêtements professionnels à usage spécifique (en coton)

- Chaussures ou bottes de sécurité fermée sur le devant de couleur claire avec semelle milieu humide
- Usage unique : charlotte, masque bucco-nasal qualité hospitalière et gants, tablier plastique pour la plonge batterie et laverie vaisselle



# UNITE DE TRAVAIL : Adjoint Technique des Collèges – Entretien et Accueil

	Nature du risque							
Risques liés à la mar								
Risques liés aux ges	tes et postures							
Risques liés aux am	biances							
Risques liés aux dép	lacements et au travail en hauteur							
Risques liés aux cho	ocs et pincements							
Risques liés à l'expo	osition d'agents biologiques ou chimiques							
Risques liés aux équ	ipements de travail							
Risques psychosocia	aux							
Risques liés au bâtir	Risques liés au bâtiment							
Risques divers	Risques divers Accidents sur la voie publique							
	Risques majeurs							





# Risques liés à la manutention manuelle

Dommages éventuels : Lombalgies aiguës chroniques, lumbagos, hernies, sciatiques, douleurs d'effort

	Port de charges lourdes (soulèvement, port		Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions	de prévention
n des	Transport des seaux pleins en l'absence de chariot. Remplissage et vidage des seaux au point d'eau	4	2	Utilisation de chariot de ménage à chac Prévoir des points d'eau aux étages lors Limiter la quantité d'eau par seau.	
Entretien locaux	Bidon de produit détergent 51 soit ~5 kg	3	2	E	
豆	Mise en hauteur des chaises des élèves pour nettoyage	3	2	Formation des personnels « gestes et po	ostures »
Grand ménage	Soulèvement des tables et des chaises répété	1	2	Prévoir dans le cahier des charges d'ac alliant la sécurité des élèves (stabilité	hat de mobilier, des meubles plus légers en)
Gra	Port d'aspirateurs, de mono brosses, de cireuses d'un étage à un autre	1	2	Favoriser le port de la machine à deux s formations gestes et postures	agents en respectant les consignes des
Livra	Réception et rangement de produits, de colis, de marchandises	2	1	Utiliser un moyen de manutention ada	pté (diable, chariot, transpalette)
Plong	Port des panières de vaisselle entre le plan de travail et le lave vaisselle. Port de bidons de liquide vaisselle.	4	2	Reconditionnement en bidons plus lége	ers en prenant soin de les étiqueter.

	Efforts répétitifs en traction / poussé	Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Entretien des locaux / aide en cuisine	Manutention des chariots de ménage, des grilles à desserts et/ou entrées	4	2	Veiller au bon fonctionnement du matériel (roues) Signaler immédiatement les dysfonctionnements au gestionnaire.
Grand ménage	Manutention de chariot pour déplacer le mobilier (tables et chaises)	1	2	ziginaisi iliningganganganganganganganganganganganganga
Plonge	Manipulation des ustensiles, des bacs gastronormes, batteries de cuisine	4	2	

D'une façon générale formation des agents aux gestes et postures pour faciliter les manutentions ne pouvant être évitées.

# Risques liés aux gestes et postures

**Dommages éventuels**: Lombalgies aiguës, douleurs d'effort, lésions dorso lombaires, problèmes circulatoires, affections péri articulaires

	Position penchée prolongée / répété	Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
tien x	Lavage des sols : salle de classe, couloir, sanitaires, cour de récréation	4	2	Formations « Gestes et postures » et « Entretien des locaux scolaires, l'entretien et la rénovation des sols».
Entretien des locaux	Nettoyage de petites ou moyennes surfaces : plinthes, étagères, bas des portes ou des murs	2	2	Privilégier la position accroupie
Aide à la préparation des repas	Sortie et rangement des ustensiles de cuisine, des produits alimentaires	4	2	Aménagement des locaux e mise en place de moyens d'aide à la manutention (table élévatrice, plans de travail adaptés)
Plonge	Nettoyage avant passage au lave vaisselle	4	2	
	Bras maintenus en hauteur			Niveau priorité
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
	Nettoyage des parties hautes : étagères, surfaces verticales	2	2	Prévoir un moyen d'accés en hauteur (escabeau, PIR) adapté, stable, conforme aux exigences de sécurité
	Efforts sur les bras et les mains			Niveau priorité
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Aide en cuisine	Aide ponctuelle en cuisine : épluchage des fruits et légumes ?	3	1	
	Position debout			Niveau priorité
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Plonge	Plonge : nettoyage avant passage au lave vaisselle Entretien : nettoyage des locaux	4	1	•

Dommages éventuels : Fatigue

# Risques liés aux ambiances

	Travail en ambiance bruyante	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse PG			Actions de prévention	
	Travail en présence des élèves  Activité de restauration (vaisselle, chocs assiettes, plonge batterie)	4	1	Travaux sur les locaux les plus réverbérants (mesures de bruit, insonorisation) Si dépassement des seuils : mise à disposition d'EPI (bouchons)

Travail avec nuisance thermique	Niveau priorité				
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions	de prévention	
Travail en extérieur avec exposition aux intempéries (nettoyage des cours)	4	1	Aménagement des horaires et des activ grand froid)	rités en extérieur (consignation	nes à respecter : plan
Travail en période de grand froid	2	1	Port des dotations vestimentaires (park	a, gants adaptés au trava	il au froid)
Travail en période de canicule ou de fortes chaleur	2	1	Aménagement des horaires et des activ canicule) Pauses régulières lors de l'exécution du	, ,	nes à respecter : plan
Contraintes de température liées à l'activité de restauration (chaleur et humidité)	4	1	Port des dotations vestimentaires adapt	ées	

# Risques liés aux déplacements et au travail en hauteur

**Dommages éventuels**: Traumatisme divers, entorses, fractures

	Risque de chute de plain-pied	Niveau priorité				
Activité ou situation dangereuse PG Ac					de prévention	
Entretien	Déplacements sur sol mouillé suite aux projections d'eau pendant la vaisselle, pendant ou après le nettoyage	4	2	Port des EPI (chaussures anti-dérapante	es)	
des locaux - Plonge	Déplacements sur sols encombrés dans les couloirs Déplacements dans des espaces encombrés	4	2	Aménagement des locaux en respectan Sensibilisation aux risques de chutes	t les espaces de circulation	n



Risque de chute en dénivelé	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Déplacements dans les escaliers avec ou sans port de charges Déplacements précipités	4	2	Limiter les déplacements lorsque c'est possible. Éviter la précipitation et tenir la rampe dans les escaliers

	Risque de chute de hauteur	Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Entretien	Travail en hauteur pour tâches diverses de nettoyage, de rangement, de stockage	2	2	Vérification et conformité des matériels Moyens d'accès en hauteur adaptés (escabeaux, PIR) conformes et maintenus en bon état Proscrire les moyens de fortune (chaise, table). Sensibilisation aux risques du travail en hauteur.

# Risques liés aux chocs et pincements

**Dommages éventuels** : Traumatisme divers

Risque de chocs avec objets mobiles	Risque de chocs avec objets mobiles				
Activité ou situation dangereuse  Manipulation d'éléments roulants type chariots, containers à poubelles	P	G	Actions Veiller au bon état du matériels et des	s de prévention	
Wampulation d elements roulaints type charlots, containers a poubenes	4	1	venner au bon etat du materiers et des	SOIS	
Pincement/coincement des extrémités supé	érieur	es		Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse	P	G		s de prévention	
Ouverture/fermeture de portes, fenêtres, des grilles	4	1	Veiller au bon entretien du matériel		
Risques de chocs avec objets fixes				Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions	s de prévention	
Selon le cas : présence d'étagère en hauteur, de meuble mal positionné, exiguïté des locaux, fenêtres ouvertes, portes de lave-vaisselle ouvertes	2	1	Conception et aménagement des espac	es et locaux.	

### Direction des affaires scolaires

# Risques liés à l'exposition d'agents biologiques ou chimiques

Dommages éventuels : irritations et lésions cutanées diverses, troubles respiratoires, brûlures, coupure, plaie, piqûre, accident d'exposition au sang, allergie

_	Risques lié à l'utilisation de produits chin	Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
retien des locaux	Utilisation de produits d'entretien : - risque d'éclaboussures notamment au niveau des yeux à l'ouverture ou l'utilisation - mélange de produits ex : détartrant et javel lors du nettoyage des toilettes : dégagement de chlore irritant voire dangereux pour l'appareil respiratoire	4	2	Recenser les produits utilisés dans l'établissement Faire preuve de prudence lors de la manipulation des produits vis à vis d'un éventuel risque d'éclaboussures Transmettre les FDS aux médecins Ne pas effectuer de mélange de produits Utiliser les gants fournis avec les EPI (blouse,) Prévoir le stockage des produits (armoire spécialisée) Formation : utilisation des produits et entretien des locaux
Ent	Reconditionnement de produits	3	2	Étiqueter les produits et leur nouveau conditionnement Sensibilisation des agents (fiches simplifiées)
	Risque d'allergies liées à l'utilisation de gants en latex	4	1	Possibilité de demander des gants en nitrile en cas d'allergie sur préconisation du service de médecine professionnelle et préventive
Plonge	Utilisation quotidienne de produits vaisselle Contact permanent avec l'eau	4	1	Utiliser les gants adaptés.

Risque infectieux	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Nettoyage de la cours présence de détritus divers, papiers, préservatifs, seringues	4	1	Utiliser des gants Sensibilisation aux risques (procédure d'exposition au sang)
Possibilité de contracter les maladies contagieuses des élèves telles que la rougeole, la rubéole, les oreillons, la varicelle, la grippe et viroses diverses	4	2	Porter les EPI Mise à jour des vaccinations Sensibilisation du personnel aux règles d'hygiène (lavage de mains)

Risques biologiques	Niveau priorité		
	•	1	
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Nettoyage des cours, des poubelles	4	1	Porter les EPI (gants,), respect des règles d'hygiène
Manipulation de denrées alimentaires	4	1	Porter des gants

D'une façon générale, il convient d'améliorer le taux de fréquentation des agents aux visites médicales en sensibilisant les agents et leur encadrement à l'utilité de ces visites



#### Dommages éventuels : brûlures, électrocution, électrisation, coupure

# Risques liés aux équipements de travail

	Risque électrique	Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	Actions de prévention		
	Utilisation d'une machine (monobrosse, aspirateur, cireuse) avec câble d'alimentation électrique dénudé par exemple	2	3	Utilisation d'équipements de travail et de matériels adaptés, conformes, et maintenus en bon état
Entretien des locaux	Matériels défectueux (prise électrique)	1	3	Respecter les consignes d'utilisation des machines, respecter la consigne de non intervention sur le réseau électrique pour le personnel non habilité Formation et information à l'utilisation et à la maintenance des équipements et matériels. Habilitation électrique nécessaire si intervention sur armoire électrique (disjoncteur

	Risque de coupure	Niveau priorité					
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions	de prévention		
Manutention	Manipulation et nettoyage des outils tranchants (couteaux, cutter)	4	1	Mise à disposition d'outils sécurisés			

# Risques psychosociaux

**Dommages éventuels** : fatigue, stress, blessures, troubles psychologiques divers (dépression,...)

Risques liés aux relations de travail	Niveau priorité				
Activité ou situation dangereuse	Actions	de prévention			
Situations de conflit au sein de l'équipe (entre collègues, entre agent et responsable), ou en dehors de l'équipe (public)	3	2	Entretien avec la hiérarchie (fonctionne Possibilités d'aide et de soutien psycho travail mise en place en 2008), adminis	ologique (Consultation de	
Enfants agressifs : coups, injures, menaces, incivilités	3	2	Procédure agression mise à jour et diffu psychologique et de protection juridiqu		s d'aide et de soutien

		Charge de travail élevée	Niveau priorité				
		Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention		
		Sensibilité de l'organisation aux absences	3	1	Prévision et planning du travail		
D	longe	Période de forte activité pour l'aide à la préparation des repas et la	1	1			
F	longe	vaisselle qui s'ensuit	4	1	Organisation du déroulement de la journée		

	Risques liés à l'environnement	Niveau priorité		
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Remplace ment à l'accueil	Environnement insécurisant : risque d'agression à l'ouverture et à la fermeture de l'établissement, accueil du public	3	2	Procédure agression mise à jour et diffusée en 2008 : possibilités d'aide et de soutien psychologique et de protection juridique des agents

	Addictions	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse P G			Actions de prévention	
	Risque alcool sur les lieux de travail	1	2	Mise en place d'actions de sensibilisation : informer et sensibiliser les personnels, règlement intérieur (définition des postes à risque) Possibilités d'aide et de soutien (Santé Amitié Ville de Paris, médicale)

# Risques liés au bâtiment

**Dommages éventuels** : dommages mobiliers, immobiliers et corporels

	Risque incendie	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse PG				Actions de prévention
	Produits d'entretien inflammables, risque électrique	1	3	Respecter les consignes sécurité incendie (laisser libre les dégagements et circulations, interdiction de fumer, évacuation,) Organisation d'exercices d'évacuation Contrôles périodiques et maintenance des équipements et installations (alarme, extincteurs) Formation du personnel : « équipiers de première intervention »

Risque amiante	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Présence éventuelle d'amiante dans les locaux	1	3	Les analyses ont été faites. Chaque établissement possède son DTA (Dossier technique amiante). Établir la liste des agents où l'exposition est avérée pour organiser un suivi médical approprié avec la MPP (si présence d'amiante dégradé)

# Risques divers

**Dommages éventuels**: blessures diverses (entorse, fracture, commotion, contusion ...), chocs psychologiques

Accidents sur la voie publique	Niveau priorité				
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions	de prévention	
Déplacements hors de l'établissement (autres missions)	3	2	Respecter les consignes et procédures s	sur les déplacements adm	inistratifs

**Dommages éventuels** : dommages mobiliers, immobiliers et corporels

Risques majeurs	Niveau priorité		
Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention
Risques majeurs extérieurs à l'établissement	1	3	PPMS (Plan de Prévention de Mise en Sûreté) mis en place en 2002 Participation aux exercices PPMS annuels avec la communauté scolaire