

Spécialité : « Environnement, hygiène »

Option : « Hygiène et entretien des locaux et espaces publics »

L'agent chargé de l'hygiène et de l'entretien des locaux et des espaces publics assure les travaux de nettoyage et d'entretien des surfaces et locaux de la collectivité (bureaux, gymnase, restaurant scolaire, crèches,...)

Activité qui peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné. Il peut être amené à travailler seul ou en équipe, en horaires réguliers ou décalés.

Activités principales :

- **Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés**
 - Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
 - Manipuler et porter des matériels et des machines
 - Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits
 - Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces
 - Identifier les différents matériaux
 - Différencier les produits acides et alcalins

- **Contrôle de l'état de propreté des locaux**
 - Analyser l'état de propreté d'un lieu (propreté réelle, apparente, aspects olfactifs et subjectifs)
 - Identifier les surfaces à désinfecter
 - Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents

- **Tri et évacuation des déchets courants**
 - Changer les sacs poubelles
 - Opérer le tri sélectif
 - Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés

- **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

Compétences professionnelles

- Savoir rendre compte : informer sa hiérarchie de toute anomalie pouvant entraîner des risques sur les usagers et les personnels, informer des contraintes techniques inhérentes à certains choix....
- Connaître les caractéristiques des principaux produits de nettoyage et désinfection
- Connaître le matériel courant (types de balais, chariots de lavages, aspirateurs, mono-brosses,...) et leur principe d'utilisation
- Maîtriser les techniques de nettoyage : balayage humide, lavage manuel, lavage mécanisé, aspiration, shampoing, lavage haute pression, détachage, nettoyage de vitres, nettoyage de locaux sanitaires, décapage,...
- Connaître les règles d'utilisation des machines industrielles de nettoyage
- Avoir des notions de pourcentage, dosage et proportion
- Connaître les règles d'hygiène spécifique aux locaux nettoyés (restaurant, crèches,...)
- Connaître les techniques de maintenance et d'entretien du matériel ainsi que leur principe de rangement
- Avoir des notions de sécurité et risques pour le public
- Connaître les procédures de signalisation du danger
- Avoir des qualités de discrétion
- Connaître et porter les équipements de protection individuelle nécessaires
- Avoir les gestes et postures adaptés notamment lors de la manutention de charges lourdes
- Savoir analyser les consignes reçues et les adapter si besoin