



Filière  
technique

## ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL

### PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

#### REFERENTIEL OPTIONS

Les informations contenues dans ce référentiel sont données à titre indicatif.  
Il n'existe pas de programme réglementaire

## ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

### REFERENTIEL OPTION

Spécialité : « Restauration »

Option : « Cuisinier »

Le cuisinier fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Il participe également aux activités d'entretien des locaux et matériels.

Il peut être amené à travailler seul ou en équipe.

### ACTIVITES PRINCIPALES

- **Production et valorisation de préparations culinaires**
  - Interpréter les fiches techniques, mettre en œuvre les techniques culinaires
  - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
  - Vérifier les préparations culinaires (goût, présentation, qualité,...)
  - Proposer des nouvelles recettes
  - Planifier et contrôler la qualité et la quantité de la production
  - Dresser des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles
- **Mise en œuvre des procédures hygiène**
  - Mettre en œuvre les procédures hygiène et les autocontrôles
  - Mettre en œuvre le plan de nettoyage-désinfection
  - Repérer et gérer les dysfonctionnements éventuels
  - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer l'entretien courant
- **Gestion des stocks de denrées et des matériels**
  - Contrôler les stocks de denrées alimentaires en fonction des besoins
  - Gérer, réceptionner et ranger les commandes
  - Evaluer la qualité des produits de base

### COMPETENCES 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....
- Savoir lire et comprendre une fiche technique
- Connaître la réglementation H.A.C.C.P.
- Connaître les techniques culinaires et la technologie des matériels
- Savoir organiser la production
- Avoir des notions sur les portions alimentaires et sur la diététique
- Savoir organiser, gérer et planifier son poste de travail
- Connaître les règles de réception de marchandises et de stockage des denrées
- Connaître et porter les équipements de protection individuelle nécessaires
- Avoir les gestes et postures adaptés
- Savoir analyser les consignes reçues et les adapter si besoin

## ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

### REFERENTIEL OPTION

**Spécialité** : « Restauration »

**Option** : « Agent en restauration collective : liaison chaude, liaison froide »

L'agent en restauration collective directe ou différé, en liaison chaude ou froide, est généralement rattaché aux services des affaires scolaires, à la direction de la restauration collective ou au CCAS/CIAS d'une structure communale, intercommunale, d'un conseil général ou régional.

Il participe, sous l'autorité d'un responsable, aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas ainsi qu'à l'entretien des locaux et matériels de restauration dans le souci permanent de satisfaire la collectivité et les usagers (enfants, adultes, personnes âgées) et dans le respect de la réglementation.

Il travaille au sein d'une équipe.

### ACTIVITES PRINCIPALES

- **Assistance à la production de préparations culinaires**
  - Appliquer les consignes : faire les contrôles, connaître et utiliser les documents réglementaires en vigueur, les conditions de stockage (DLC, température, règles d'hygiène...)
  - Réceptionner les marchandises et les contrôler
  - Effectuer une remise en température
  - Réaliser des sauces émulsionnées simples
  - Réaliser les préparations préliminaires
  - Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
  - Maintenir à température les préparations dans le respect de la réglementation et/ou conditionner les préparations culinaires pour leur distribution
- **Distribution et service des repas**
  - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance
  - Participer au service et à la distribution des plats dans le respect des règles d'hygiène
  - Participer au dressage et à la décoration des plats
  - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des usagers pendant le temps du repas
  - Appliquer les consignes de projet d'accueil individualisé
- **Maintenance et hygiène des locaux et matériels**
  - Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.

### COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Avoir des notions sur les techniques culinaires de base, les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats
- Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable
- Connaître les règles de réception des marchandises et de stockage des denrées
- Avoir des notions sur les portions alimentaires et sur la diététique
- Connaître le matériel et les produits de base (aliments et ingrédients)
- Avoir des notions sur les allergies et le projet d'accueil individualisé
- Connaître et savoir utiliser les produits d'entretien adaptés
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître et porter les équipements de protections individuelles nécessaires
- Savoir rendre compte, être réactif : informer sa hiérarchie de toute anomalie pouvant entraîner des risques sur les usagers et les personnels
- Savoir analyser les consignes reçues et les adapter si besoin
- Savoir travailler en équipe
- Etre autonome et faire preuve de disponibilité

## ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

### REFERENTIEL OPTION

**Spécialité** : « Environnement, hygiène »  
**Option** : « Propreté urbaine, collecte des déchets »

L'agent chargé de la propreté urbaine et de la collecte des déchets effectue les travaux de nettoyage des voiries et des espaces publics.

Il enlève et collecte les déchets ménagers et assimilés ou ceux issus de la collecte sélective jusqu'au lieu de traitement.

Il assure les opérations de réception des déchets, de surveillance du tri, de gardiennage et de gestion des équipements d'une déchetterie ou d'une plate-forme de tri.

Il conseille et oriente les utilisateurs.

Il exerce en commune, structure intercommunale, syndicats intercommunaux ou mixtes de traitement des ordures ménagères.

Il travaille à l'extérieur par tous les temps, seul ou en équipe.

Ses horaires sont d'amplitude variable (obligations de service public), excepté en déchetterie.

Son activité requiert une fréquente station debout prolongée ; la manipulation de petites charges et de produits toxiques ; éventuellement le port de charges lourdes.

Le port d'accessoires de protection est recommandé, parfois obligatoire.

### ACTIVITES PRINCIPALES

- **Gardien de déchetterie**
  - Réception des déchets et vérification de leur bonne affectation dans les contenants
  - Nettoyage et entretien des équipements du site
  - Gardiennage et protection du site
  - Accueil, information et orientation des utilisateurs
  - Gestion et suivi des rotations des bennes et tenue des documents de l'activité
- **Agent de propreté urbaine**
  - Nettoyement des voies et espaces publics
  - Surveillance de la propreté des espaces publics et sensibilisation des usagers
  - Suivi et entretien des équipements et matériels
- **Ripeur**
  - Enlèvement et collecte des déchets ménagers et assimilés, ou ceux issus du tri sélectif
  - Surveillance des risques liés à la circulation, à la collecte, ou au déchargement
  - Vérification des déchets collectés et identification des dépôts sauvages
  - Entretien, suivi et nettoyage du matériel de collecte

### COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Connaître :

- Les différents matériaux à trier, l'identification des déchets ménagers spéciaux, les règles de tri.
- Le protocole de nettoyage, les techniques de nettoyage et de maintenance, les différents produits d'entretien et les différents matériaux, le fonctionnement des équipements
- Le règlement intérieur et les consignes du site, les procédures d'alerte et de secours, les règles d'hygiène et de sécurité au travail et de prévention des risques
- Les procédures d'accueil, les consignes de dépôt, les gestes et postures de manutention d'objets.
- Les prestataires de la déchetterie, les techniques d'inventaire, la typologie des risques, les procédures d'habilitation des matériels, les opérations de calcul ; les outils informatiques
- Les techniques manuelles ou mécanisées de balayage et lavage ; les outils manuels ou mécaniques de balayage et de nettoyage ; le code de la route et le code de la voirie ; les principes et produits de nettoyage et de désinfection ; la réglementation hygiène et sécurité
- Le fonctionnement des équipements, les produits de nettoyage et les matériaux, les dosages et les conditions de stockage
- Les méthodes et les techniques de bascule, les techniques de manutention, les outils et techniques de nettoyage, les méthodes de récupération des déchets, les fonctions élémentaires des

appareillages de collecte

- Les procédures, les protocoles de transport, les points et l'organisation de la collecte, la propriété et les dangers des déchets
- La typologie des différents déchets et des emballages
- Les procédures d'entretien, les techniques et les outils de maintenance

## ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

### REFERENTIEL OPTION

**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.

### ACTIVITES 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, dépeussier 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

### COMPETENCES 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, monobrosses,...) 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