

ANIMATEUR(TRICE) D'ACCUEIL COLLECTIF

Principales activités :

- Créer et mettre en place des projets et des temps d'animation en accord avec le projet pédagogique (préparation, animation et évaluation)
 - Participer à l'élaboration du document pédagogique,
 - Proposer, et mettre en œuvre les animations en lien avec le document pédagogique de la structure et avec le souci d'élaborer le programme en équipe,
 - Articuler les différentes postures éducatives : **Jouer avec, faire jouer, donner à jouer, et laisser jouer les enfants tout en répondant à leurs demandes et aux attentes du document pédagogique,**
 - Préparer son matériel (inventaire, besoins, adapté à l'enfant), et aménager l'espace en fonction,
 - Utiliser de façon pertinente le matériel et les équipements d'accueil mis à disposition (Eviter le gaspillage / nettoyage + entretien du matériel),
 - Evaluer son action en s'appuyant sur des critères qualitatifs et quantitatifs.
 - Solliciter le référent sanitaire en cas de souci de santé d'un enfant

- Prendre en charge les enfants (parents, école, transport)
 - Veiller à l'adéquation entre les listes de présence et l'effectif réel d'enfants,
 - Sur indication du directeur, respecter et se conformer aux indications mentionnées sur la fiche sanitaire (allergie / régime alimentaire / problèmes médicaux divers) ou sur la fiche de renseignements (droit à l'image / personne autorisée à récupérer l'enfant),
 - Partager les informations avec le directeur et l'alerter pour toutes situations particulières (fonctionnement, familles, enfants, partenaires...) et situation d'urgence (Maltraitance / Harcèlement / Mise en danger d'autrui...).

- Appliquer les consignes de sécurité (DDCSPP)
 - Prendre connaissance des instructions départementales par le biais du directeur
 - Prendre connaissance des protocoles régissant l'accueil des mineurs.

- Gérer la vie quotidienne (habillement, hygiène ...)
 - Participer à l'élaboration et au respect des modes de fonctionnement du centre : règles de vie (politesse / respect des locaux, du matériel mis à disposition et de l'environnement), consignes de sécurité et d'hygiène, rythmes de vie des enfants,
 - S'assurer du respect, par les enfants, des règles d'hygiène (ex : hydratation / bonne alimentation, lavages de mains, toilettes, se déchausser), et de sécurité (port de la casquette en cas de forte chaleur/ ne pas courir dans les escaliers / éviter les bousculades...).

Principales activités :

- La restauration
 - Vérifier les livraisons (quantité, température) et suivi du stock tampon,
 - Appliquer les règles HACCP (plan de maîtrise sanitaire),
 - Utiliser la tenue vestimentaire réglementaire (blouse, charlotte, Chaussure de sécurité),
 - Préparer la salle de restauration en fonction de l'organisation,
 - Servir les plats au fur et à mesure (ou apporte les plats selon l'âge des enfants),
 - Débarrasser la salle,
 - Nettoyer la vaisselle, la cuisine et les différents ustensiles et matériaux utilisés,
 - Respecter les procédures (fiche d'entretien des locaux, gestion des déchets ...).

- L'entretien des locaux
 - Entretien des sols et murs, vitres, mobiliers et matériels (voir protocole lié à la structure),
 - Nettoyer le matériel mis à disposition après usage
 - Ranger les produits et matériels dans les réserves,
 - Assurer le suivi du matériel et produits nécessaires pour effectuer sa mission,
 - Il est responsable du matériel mis à sa disposition,
 - Gérer les déchets (tri, entretien).