

## CONTEXTE DE LA FONCTION

La fonction est exercée dans xxx. L'équipe de nettoyage est responsable du nettoyage général, à l'exclusion du nettoyage lié à l'installation. Le titulaire de la fonction (TF) organise, coordonne et dirige les travaux de nettoyage et en contrôle l'exécution. Le titulaire du poste participe aux activités et rapporte au Facilities Manager, qui n'est généralement pas présent pendant le service. Les contacts se font principalement par courrier électronique et/ou par téléphone. Un programme quotidien et hebdomadaire fixe est établi, tant pour les bureaux que pour la production. Pendant la pause, certains travaux de production se poursuivent.

## POSITION DANS L'ORGANISATION

### Supérieur hiérarchique

Responsable Facilities ou Responsable de la production dont relèvent divers collaborateurs.

### Subordonnés fonctionnels

En moyenne 5 nettoyeurs.

## FINALITE DE LA FONCTION

Organiser et coordonner les activités de nettoyage conformément aux procédures internes applicables en matière de sécurité (alimentaire) et d'hygiène. Exécuter conjointement les activités de nettoyage selon les consignes prescrites.

## EXIGENCES DE LA FONCTION

### Connaissances

- Bonne connaissance des techniques de nettoyage, des procédures de travail et des plans de nettoyage.
- Bonne connaissance des produits de nettoyage, y compris de leur mode d'emploi/application.
- Bonne connaissance des mesures de protection individuelle à respecter pendant le nettoyage.
- Connaissance des réglementations relatives à la sécurité (alimentaire), à la qualité, à l'hygiène et à l'environnement (par exemple HACCP).
- Connaissance appliquée des logiciels standard et spécifiques à l'entreprise.

### Aptitudes techniques

- Utiliser des équipements de nettoyage (ex. aspirateur, machine à nettoyer les sols, etc.)
- Manipuler divers types de matériel de nettoyage (grattoir, brosse, serpillière, etc.).
- Utiliser un PC et de ses périphériques

### Communication

- Gestion fonctionnelle : distribuer et contrôler le travail, transmettre ses connaissances.
- Interne : se concerter avec le responsable concernant le travail à réaliser. Signaler les anomalies au responsable. Échanger des informations avec les collègues. Former les (nouveaux) collaborateurs sur le terrain en ce qui concerne le domaine professionnel et assurer le transfert des connaissances.

## RESULTATS ATTENDUS / ACTIVITÉS FONCTIONNELLES

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
Préparer les activités de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"><li>- élaborer et, le cas échéant, adapter le planning d'occupation</li><li>- préparer et, le cas échéant, réapprovisionner les chariots de nettoyage ;</li><li>- commander les produits et les équipements par l'intermédiaire du responsable ;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- degré d'employabilité des employés</li><li>- qualité de la préparation</li><li>- identification en temps utile des manquements ;</li><li>- clarté des instructions.</li></ul>

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- commencer le travail avec l'équipe, donner des instructions précises et attribuer les postes de travail aux collaborateurs.</li> </ul>	
<p>Suivi et contrôle des activités de nettoyage sur le terrain</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organiser, coordonner et contrôler les activités de nettoyage selon un plan de nettoyage ;</li> <li>- organiser une répartition optimale du personnel, répartir et coordonner les tâches ;</li> <li>- superviser ou former (ou faire former) de nouveaux collaborateurs ;</li> <li>- effectuer des rondes, donner des instructions et suivre les activités de nettoyage et de désinfection conformément au plan de nettoyage ;</li> <li>- attirer l'attention des employés sur d'éventuelles erreurs ou lacunes, adapter ensuite le comportement ou les méthodes de travail, donner des instructions (supplémentaires), etc. ;</li> <li>- veiller à ce que les collaborateurs portent les vêtements de travail et les EPI nécessaires ;</li> <li>- veiller au respect des règles et des procédures en matière de sécurité (alimentaire), de qualité, d'hygiène et d'environnement ;</li> <li>- motiver et encadrer l'équipe et promouvoir une bonne communication et une bonne coopération, tant entre collègues qu'avec d'autres services ;</li> <li>- résoudre des problèmes spécifiques et/ou inattendus ;</li> <li>- rechercher des solutions en cas de problèmes techniques simples, informer immédiatement le service technique / le responsable en cas de problèmes complexes ;</li> <li>- donner un suivi des activités au responsable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- efficacité de la surveillance du processus et des corrections ;</li> <li>- qualité des contrôles ;</li> <li>- mesure dans laquelle les règles relatives à la sécurité (alimentaire), à la qualité, à l'hygiène et à l'environnement sont respectées ;</li> <li>- degré de réalisation des objectifs par les collaborateurs ;</li> <li>- collaborateurs bien formés ;</li> <li>- degré de motivation et de satisfaction des collaborateurs ;</li> <li>- qualité de l'assistance de première ligne en cas de dysfonctionnement ;</li> <li>- la qualité des rapports.</li> </ul>
<p>Participer à diverses tâches de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer diverses tâches de nettoyage périodique sur la base de check-lists, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>o nettoyer et récurer les sols</li> <li>o nettoyer les lavabos, les douches et les toilettes</li> <li>o dépoussiérer les casiers des vestiaires</li> <li>o éliminer les filaments de poussière</li> <li>o nettoyer les carrelages dans les sanitaires</li> <li>o nettoyer les portes, désinfecter les poignées de porte</li> <li>o nettoyer l'intérieur des fenêtres</li> <li>o débarrasser et nettoyer les tables dans les réfectoires</li> <li>o ... ;</li> </ul> </li> <li>- réapprovisionner les consommables dans les zones sanitaires tels que le papier hygiénique, les rouleaux essuie-mains, le savon, les désinfectants, etc. ;</li> <li>- vider les poubelles, collecter les sacs de déchets et en placer de nouveaux, enlever les petits déchets et les trier dans les conteneurs appropriés ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rapidité des opérations de nettoyage</li> <li>- application correcte des techniques et des produits de nettoyage requis ;</li> <li>- suivi correcte des check-list ;</li> <li>- établissement correct des priorités ;</li> <li>- disponibilité d'articles d'hygiène sur le site</li> <li>- élimination des déchets en temps requis.</li> </ul>

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
	<ul style="list-style-type: none"><li>- effectuer des tâches de nettoyage supplémentaires de sa propre initiative et/ou sur demande (par exemple, en cas de mauvais temps, d'utilisation intensive d'une pièce, etc.).</li></ul>	

### INCONVENIENTS LIES A LA FONCTION

- Exercer de la force physique pour soulever et déplacer des seaux d'eau et déplacer des machines pour nettoyer les sols (15 kg) durant une partie de la journée.
- Sollicitation unilatérale des muscles des bras et posture contraignante et forcée (se pencher, s'étirer, monter les escaliers) durant une grande partie de la journée.
- Gênes dues au bruit, à la saleté, à la poussière, aux différences de température ainsi qu'au travail désagréable lors du nettoyage des installations sanitaires pendant une partie de la journée.
- Risque de glissade en raison des sols mouillés. Risque d'irritation dû au contact fréquent avec les produits de nettoyage.