

FICHE DE POSTE n ° T 15054

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	03/06/2024
	mise en ligne :	3 juin 2024
	Limite de dépôt de candidature :	3 juillet 2024

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent(e) polyvalent Entretien et Restauration			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement
Métier(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent(e) polyvalent Entretien et Restauration			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège François Truffaut			
Lieu de travail :	10 Rue Paul Hivet – 02310 CHARLY SUR MARNE			

MISSIONS

- Participer à l'entretien des locaux de l'établissement, au fonctionnement du service de restauration et à son entretien..

ACTIVITES

Principales	Spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> Entretien des locaux divers (salles de classe, couloirs etc...). Service restauration : plonge lave-vaisselle, sortie lave-vaisselle, nettoyage des locaux, remplacement sur la ligne de self, nettoyage du matériel, aide à la préparation en cuisine. Participer au remplacement ponctuel des collègues absents. Informé de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés. 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Nettoyer les matériels après usage. Effectuer le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter. Savoir utiliser une auto-laveuse pour l'entretien des grandes surfaces

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec les élèves de l'établissement, les enseignants, l'administration et les agents de service.	- Direction des Ressources Humaines. - Direction des bâtiments.	

Supérieur hiérarchique direct (fonction)

Gestionnaire H/F

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Station debout. Port de vêtements professionnels appropriés. Bruit lors du temps de travail à la plonge. Travail en équipe, polyvalence.			

COMPETENCES NECESSAIRES

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Maîtriser les techniques de nettoyage des locaux		X	
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)		X	
Connaissance des principales caractéristiques techniques, des produits et des matériels utilisés		X	
Connaitre les mesures à prendre en cas d'urgence		X	
Règles de bases du tri sélectif	X		
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Aspirer, balayer, décaper, laver dépoussiérer des locaux et des surfaces		X	
Organiser méthodiquement son travail		X	
Respecter les conditions d'utilisation des produits		X	
Effectuer le choix et le dosage des produits en respectant les consignes d'utilisation		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Bon esprit et bon relationnel		X	
Aptitude au travail d'équipe		X	
Polyvalence et adaptabilité		X	
Autonomie		X	