

dates de	création initiale :	15.12.2004
	dernière actualisation :	12.03.2020
	mise en ligne :	10 juillet 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 12 août 2024

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent d'entretien polyvalent H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent d'entretien polyvalent H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Louise Michel			
Lieu de travail :	Rue Wilfried Lanoiselle – 02200 Villeneuve Saint-Germain			

REPERTORISATION

Famille professionnelle :	
Métier :	

MISSIONS

- Entretien des locaux du second étage
- Accueil du public
- Participation au fonctionnement du service de restauration

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Entretien et nettoyage des salles de classe, des couloirs du 2ème étage (mobilier, sol, mur, vitres et matériels) • Participation au service de restauration (plonge manuelle, débarrassage de la vaisselle sale, vidage du lave-vaisselle et rangement de la vaisselle propre, nettoyage du secteur ou de la salle de restauration) 	<p>Assure le remplacement ponctuel de collègues absents. Décapage et lustrage des sols vacances d'été L'entretien des salles se fait dès l'arrivée et sur la matinée en fonction des emplois du temps. Respect du plan de nettoyage HACCP</p>

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
En relation avec les collègues agents d'entretien,		

le personnel de la vie scolaire, le personnel enseignant, les élèves, le personnel administratif, le personnel médico-social		
--	--	--

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Gestionnaire du collège H/F
---	-----------------------------

PARTICULARITES			
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie	
	NON	A	B
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Changement de tenue pour l'entretien des salles et pour la restauration		

<u>-COMPETENCES NECESSAIRES-</u>			
SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître la méthode HACCP		x	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Maîtriser les techniques de nettoyage et les règles d'hygiène		x	
Savoir utiliser les produits d'entretien		x	
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		x	
Maîtriser le matériel d'entretien		x	
Savoir décaper et lustrer		x	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir travailler en équipe		x	
Bon esprit et bon relationnel		x	
Etre polyvalent		x	
Savoir être ponctuel		x	
Savoir travailler en autonomie		x	