

FICHE DE POSTE n ° T 15229 (04696)

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Sept 25
	mise en ligne :	13 avril 2026
	limite de dépôt des candidatures :	15 mai 2026

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jean Mermoz			
Lieu de travail :	RUE DU 2EME REGIMENT DE DRAGONS - 02000 LAON			

MISSIONS

<ul style="list-style-type: none"> Entretien des locaux et mobiliers (secteur en responsabilité en SG : salle 109 à 117 + couloir + escalier) Plonge, grosse plonge, entretien du réfectoire Encadrement, formation d'élèves stagiaires
--

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage et contrôle de l'état de propreté des locaux (salles de classes, couloirs, escaliers, salle polyvalente, etc.), tri et évacuation des déchets courants Participer obligatoirement à la plonge élèves, à l'entretien du réfectoire et à la grosse plonge. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacements ponctuels lors d'absence de collègues Implication dans la préparation d'évènements ponctuels (réception, réunion, opérations de gros nettoyage...)

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du département	Avec l'extérieur
Collègues - Membres de la communauté éducative - Convives - Stagiaires	Réfèrent restauration, réfèrent bâtiments LDAR	Membres de la communauté éducatif - Fournisseurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire Général, chef de cuisine, second de cuisine H/F
---	--

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	Non	A	B	C
	Non			

COMPETENCES NECESSAIRES

SAVOIRS	Niveau recherché

COMPETENCES NECESSAIRES

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaissance des produits d'entretien, des dosages			X
Connaissance des règles de nettoyage et du matériel			X
Connaissance des gestes et postures en entretien		X	
Connaissance des règles concernant la sécurité alimentaire et HACCP	X		
Connaissance des consignes de sécurité		X	
Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Utiliser du matériel et des produits d'entretien			X
Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les surfaces et mobiliers		X	
Utilisation d'un lave-vaisselle de plonge et d'un lave batterie pour la grosse plonge		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Sens du service public			X
Sens du travail en équipe			X
Amabilité, discrétion, disponibilité			X
Réactivité			
Polyvalence			X
Autonomie et transparence vers la hiérarchie			X