

FICHE DE POSTE n ° T 15281 (01698)

dates de	création initiale :	2004
	dernière actualisation :	2015
	mise en ligne :	17 avril 2026

Date limite de dépôt de candidature : 19 mai 2026

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent Entretien et Restauration 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 polyvalent Entretien et Restauration H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jules Ferry			
Lieu de travail :	68 rue du mont d'aigle - 02360 ROZOY-SUR-SERRE			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> Effectue les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du collège.

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyage des locaux du collège hors cuisine Tri et évacuation des déchets courants Contrôle de l'état de propreté des locaux Entretien courant et rangement du matériel utilisé Plonge 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Participation au service de restauration et nettoyage cuisine ponctuellement

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec le personnel de direction, de gestion, le personnel enseignant et les élèves		

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Le secrétaire général H/F
---	---------------------------

PARTICULARITES			
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie	
	Non	A	B
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Travail seul ou en équipe, en présence des élèves – station debout - température chaude à la plonge		

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Maîtrise du matériel, des techniques et des produits		X	
Règles d'utilisation des produits et matériels		X	
Geste et posture de la manutention manuelle		X	
Ergonomie, sécurité, hygiène		X	
Règles d'utilisation des produits (toxicité)		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Aspirer balayer laver dépoussiérer les locaux et surfaces		x	
Organiser méthodiquement son travail		x	
Respecter les conditions d'utilisation des produits		x	
Effectuer le choix et les dosages des produits		x	
Lire les étiquettes et les consignes d'utilisation		x	
Manipuler et porter des matériels		x	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Autonomie en l'absence de chef d'équipe ou d'agent chef		X	
Aptitude à l'initiative dans le cadre des missions confiées		X	
Aptitude au travail d'équipe		X	