

FICHE DE POSTE n ° T 15393 (04604)

dates de	création initiale :	MARS 2012
	dernière actualisation :	MARS 2026
	mise en ligne :	13 avril 2026

Date limite de dépôt de candidature : 15 mai 2026

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent d'entretien polyvalent et de restauration H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Titulaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent d'entretien polyvalent et de restauration H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège LA FEUILLADE			
Lieu de travail :	53, Rue de Fontenoy – 02290 VIC SUR AISNE			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Entretien des locaux • Aide à la restauration

ACTIVITES	
<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'entretien des locaux et de la demi-pension 	<ul style="list-style-type: none"> • Participation au service de restauration et nettoyage cuisine

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec l'ensemble de la communauté éducative		

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire Général H/F
---	------------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières				

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Maîtriser les techniques de nettoyage des locaux		X	
Règles d'utilisation des produits et matériels		X	
Notions d'hygiène HACCP et sécurité	X		
Connaître les mesures urgentes à prendre en cas d'accident	X		
Règles d'utilisation des machines industrielles de nettoyage		X	
Risques d'utilisation des produits		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Techniques de nettoyage des locaux		X	
Respect des conditions d'utilisation des produits		X	
Choix des produits et dosages		X	
Maniement des matériels (cuisine, entretien)		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Esprit d'équipe		X	
Aptitude à l'initiative dans le cadre des missions confiées		X	
Autonomie dans l'exécution des tâches		X	