

# FICHE DE POSTE n ° T 15480 (02438)

dates de	création initiale :	Janvier 2023
	dernière actualisation :	Mars 2024
	mise en ligne :	13 avril 2026

**Date limite de dépôt de candidature : 15 mai 2026**

IDENTIFICATION DU POSTE				
<b>Intitulé du poste :</b> <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent d'entretien polyvalent et de restauration H/F			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
<b>Métiers(s) exercé(s) :</b> <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 Marie de Luxembourg			
Lieu de travail :	14 rue du maréchal Juin – 02800 LA FERRE			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage et entretien des surfaces et locaux du collège</li> <li>• Remplacement des agents au service général, et dans d'autres secteurs si nécessaire</li> <li>• Assurer le remplacement des agents de restauration, si besoin</li> </ul>

ACTIVITES	
<u>Principales</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien et nettoyage des salles de classe, des couloirs, des étages, du préau, des toilettes (...)</li> <li>• Nettoyage des vitres, murs, mobiliers et matériels</li> <li>• Ranger les produits d'entretien et matériels dans les locaux techniques</li> <li>• Tri et évaluation des déchets courants</li> <li>• Aide à la mise en place de salles de réunions, de conférences ou de conseils</li> <li>• Communiquer à l'agent de maintenance les anomalies et petits travaux nécessaires au bon fonctionnement des matériels et des locaux</li> </ul>	<u>Spécifiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage des locaux de l'internat ou de la restauration en cas d'absence de collègues</li> <li>• Service de vacances : nettoyage approfondi des locaux</li> <li>• Remplacer les collègues absents (aide à la réalisation des repas, plonge vaisselle, loge, entretien des locaux de la restauration ...)</li> </ul>

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Les agents, l'adjoint(e) gestionnaire, Personnels, Professeurs et usagers	DRH	

<b>Supérieur hiérarchique direct (fonction)</b>	L'adjoint(e) Gestionnaire
---	---------------------------

**PARTICULARITES**

<b>Missions d'encadrement exercées</b>	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
<b>Conditions d'exercice et sujétions particulières</b>	<b>Collège classé REP avec internat</b>			

**-COMPETENCES NECESSAIRES-**

<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
- Connaître les produits d'entretien et les risques liés au stockage et à l'emploi (utilisation, dosage, stockage, dangerosité)		x	
- Respecter les procédures d'entretien générales et spécifiques selon le secteur		x	
- Connaître les règles essentielles d'hygiène et de sécurité		x	
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
- Maîtrise des techniques de nettoyage manuel (balayage et lavage à plat, nettoyage humide)		x	
- Maîtrise des techniques de nettoyage mécanisé (auto-laveuse, monobrosse, aspirateur)		x	
- Maîtrise des techniques d'hygiène et de désinfection des locaux sanitaires		x	
- Maîtrise des techniques de nettoyage des locaux et des matériels en restauration collective		x	
- Respect des règles essentielles d'hygiène et de sécurité		x	
<b>SAVOIR ETRE (qualités)</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
- Savoir travailler en équipe		x	
- Aptitude à l'initiative dans le cadre des missions confiées		x	
- Polyvalence et adaptabilité		x	
- Savoir travailler en toute autonomie		x	