

FICHE DE POSTE n ° T 15336 (04641)

dates de	création initiale :	05.03.2013
	dernière actualisation :	Mai 2026
	mise en ligne :	7 mai 2026

Date limite de dépôt de candidature : 9 juin 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	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement
Métier(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 Saint-Just à Soissons			
Lieu de travail :	14 Rue des Cordeliers – 02200 Soissons			

MISSIONS

- Participer au bon fonctionnement de l'établissement – entretien des locaux.
- Participer au bon fonctionnement du service de restauration

ACTIVITES

Principales	Spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> • Assurer la propreté des locaux, mobiliers et matériels. • Balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols. • Nettoyage des vitres, murs, mobiliers et matériels. • Nettoyer les matériels et machines après usage. • Mettre en place le mobilier et le petit matériel. • Respecter le plan de nettoyage (HACCP). • Participer à la distribution des repas. • Participer au remplacement ponctuel des collègues absents (nettoyage des gastronomes) • Entretenir le linge (vêtements de travail, chiffons et vêtements de sport...) 	<p><u>Entretien des locaux (salles de classe, sanitaires, escaliers...)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Balayage, dépoussiérage, décapage, lavage et entretien des sols, vitres, murs et mobiliers • Savoir utiliser une autolaveuse pour l'entretien des grandes surfaces. • Nettoyage du matériel utilisé après chaque usage. <p><u>Participer au remplacement ponctuel des collègues absents</u></p> <p><u>Service restauration (en roulement)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer au service. • Assurer le débarrassage des couverts et plateaux à l'aide du lave-vaisselle. • Nettoyage des locaux de restauration à chaque fin de service

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Gestionnaires, élèves et personnels de l'EPLÉ.	Direction des bâtiments, DRH	

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire général(e) du collège
---	----------------------------------

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Travail en équipe, polyvalence.			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Maîtriser les techniques de nettoyage de locaux		X	
Avoir des notions d'hygiène et de sécurité		X	
Connaître des mesures à prendre en cas d'urgence		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Avoir une bonne connaissance des règles de premiers secours		X	
Maîtriser l'utilisation des matériels		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Sens du service public		X	
Savoir travailler en équipe		X	
Etre patient (contact avec des adolescents)		X	
Discrétion et respect des usagers (élèves, enseignants)		X	
Adaptabilité (horaires, imprévus)		X	
Bon esprit et bon relationnel		X	
Rapidité et efficacité		X	
Rigueur et respect des règles d'hygiène		X	
Respect strict des protocoles		X	