

FICHE DE POSTE n ° T 15286

dates de	création initiale :	2008
	dernière actualisation :	24/01/2023
	mise en ligne :	28 mars 2023

Date limite de dépôt des candidatures : 30 avril 2023

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : (au regard du répertoire des métiers)	AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	statut	statut	statut
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Fonction(s) correspondante(s) : (au regard de l'annuaire Intranet)	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Direction :	DGS Adjointe-Ressources			
Collège :	Collège Quentin de la Tour			
Lieu de travail :	Rue du Général De Gaulle - 02120 SAINS RICHAUMONT			

REPERTORISATION	
Famille professionnelle :	Restauration collective et entretien
Métier :	Agent polyvalent de restauration et d'entretien

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> Participer au bon fonctionnement du service de restauration dans le respect des règles nutritionnelles, d'hygiène et de sécurité alimentaire. Effectuer des travaux de nettoyage des locaux, des mobiliers et des matériels. Entretien et gérer l'ensemble du linge de l'établissement.

ACTIVITES	
<u>Principales</u> <ul style="list-style-type: none"> Préparation des repas sous l'autorité du chef de cuisine. Distribution des repas. Nettoyage et remise en état des locaux et matériels de restauration dans le respect des normes HACCP. Maintenance et hygiène des locaux et matériels. Tri, lavage, séchage, repassage et rangement du linge. 	<u>Spécifiques</u> <ul style="list-style-type: none"> Fermeture de toutes les portes, fenêtres et portails du collège ainsi que de la mise en fonction de l'alarme.

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Adjoint-gestionnaire, agents, personnels de direction et de vie scolaire, enseignants et élèves.	Direction des Bâtiments et Ressources humaines	Représentants en produits d'entretien

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	<u>1^{er} niveau : Chef de cuisine et 2^{ème} niveau : Adjoint-Gestionnaire</u>
---	---

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	<ul style="list-style-type: none"> Station debout prolongée (restauration et entretien). 			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaissances des techniques et méthodes de nettoyage des locaux		X	
Connaissances des règles de sécurité liées aux techniques d'entretien		X	
Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP)		X	
Connaissances et maîtrise d'utilisation et de stockage des produits d'entretien		X	
SAVOIR-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Nettoyer les locaux administratifs, techniques ou spécialisés		X	
Trier et évacuer les déchets courants		X	
Contrôler l'état de propreté des locaux		X	
Entretenir et ranger le matériel utilisé		X	
Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits			X
Assister à la production des préparations culinaires		X	
Distribuer et servir les repas		X	
Maintenir l'hygiène des locaux et matériels de cuisine		X	
SAVOIR-ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Polyvalence et adaptabilité		X	
Bon relationnel avec l'équipe, la communauté éducative et l'extérieur		X	
Avoir une bonne résistance physique (station debout pendant plusieurs heures)		X	
Savoir travailler dans l'autonomie		X	