

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	14/03/2024
	mise en ligne :	22 mars 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 24 avril 2024

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	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Fonction(s) correspondante(s) : <i>(au regard de l'annuaire Intranet)</i>	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Henri Matisse			
Lieu de travail :	6 Rue de la République – 02110 BOHAIN-EN-VERMANDOIS			

REPERTORISATION	
Famille professionnelle :	
Métier :	

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> Participation au bon fonctionnement de l'établissement en entretenant les locaux Participation aux activités de la restauration Service lingerie de l'établissement

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Effectuer le nettoyage de locaux, matériels et mobiliers Entretien courant et rangement du matériel utilisé Tri et évacuation des déchets courants En restauration : par roulement, activités de plonge, rangement vaisselle, entretien du restaurant, participation ponctuelle au service Entretien du linge et des vêtements de travail 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Participation à la remise en place du mobilier dans le cadre du grand nettoyage Remplacement ponctuel en cas d'absence de collègues

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Equipes de direction, administrative, pédagogique et éducative, élèves, collègues TOS, convives du restaurant scolaire		

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Gestionnaire du collège
---	-------------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	non	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Station debout prolongée (restauration et entretien)			

<u>-COMPETENCES NECESSAIRES-</u>				
SAVOIRS	Niveau recherché			
	connaissances de base	maîtrise	expertise	
Techniques et matériels de nettoyage		X		
Règles d'utilisation des produits de nettoyage		X		
Règles d'hygiène et de sécurité des locaux		X		
Règles d'entretien du linge		X		
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		X		
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché			
	connaissances de base	maîtrise	expertise	
Organiser méthodiquement son travail		X		
Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des zones à traiter		X		
Balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, murs, meubles et matériels divers		X		
Manipuler les machines et matériels en toute sécurité		X		
Repérer les dysfonctionnements et signaler les anomalies observées		X		
Lavage et repassage de linge de travail		X		
Manipuler les machines et matériels en toute sécurité		X		
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché			
	connaissances de base	maîtrise	expertise	
Polyvalence		X		
Esprit d'équipe		X		
Etre autonome et savoir rendre compte		X		
Sens de l'organisation, être méthodique		X		