

FICHE DE POSTE n ° T 15449

| | | |
|----------|--------------------------|--------------|
| dates de | création initiale : | |
| | dernière actualisation : | Janvier 2024 |
| | mise en ligne : | 3 mai 2024 |

Date limite de dépôt de candidature : 5 juin 2024

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 | Adjoint technique des établissements d'enseignement | Adjoint technique 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 Froehlicher | | | |
| Lieu de travail : | 23 rue des vieux moulins – 02150 SISSONNE | | | |

MISSIONS

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Entretien des locaux (SRH + secteur en responsabilité en SG : WC élèves, classes et laboratoires enseignement scientifiques et technologiques, couloir rez-de-chaussée, salle 103) Aide à la restauration (préparation des repas, plonge, service, entretien). |
|---|

ACTIVITES

| | |
|---|--|
| <u>Principales</u> | <u>Spécifiques</u> |
| <ul style="list-style-type: none"> Nettoyage et contrôle de l'état de propreté des locaux (salles de classes, couloirs,...), tri et évacuation des déchets courants Restauration (préparation des repas, plonge, service au self, nettoyage après le service) | <ul style="list-style-type: none"> Donner l'accès à la mallette PPMS Remplacements ponctuels lors d'absence de collègues |

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

| | | |
|--|---------------------------------------|------------------|
| A l'intérieur du service | Avec d'autres services du Département | Avec l'extérieur |
| Collègues – Membres de la communauté éducative | | |

| | |
|---|--|
| Supérieur hiérarchique direct (fonction) | Adjoint-gestionnaire et chef cuisinier |
|---|--|

PARTICULARITES

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|---|---|
| Missions d'encadrement exercées | OUI/NON | Nombre d'agents par catégorie | | |
| | NON | A | B | C |
| Conditions d'exercice et sujétions particulières | EPI – Hygiène alimentaire – Station debout prolongée | | | |

-COMPETENCES NECESSAIRES-

| SAVOIRS | Niveau recherché | | |
|---|-----------------------|----------|-----------|
| | connaissances de base | maîtrise | expertise |
| Connaissance des produits d'entretien, des dosages | | x | |
| Connaissance des règles de nettoyage et du matériel | | x | |
| Connaissance des gestes et postures en entretien | | x | |
| Connaissance des règles concernant la sécurité alimentaire et HACCP | | x | |
| Connaissance des procédures en restauration | | x | |
| Connaissance des consignes de sécurité | | x | |
| Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence | | x | |
| SAVOIRS-FAIRE | Niveau recherché | | |
| | connaissances de base | maîtrise | expertise |
| Utiliser du matériel et des produits d'entretien | | x | |
| Appliquer les consignes de travail du chef cuisinier | | x | |
| SAVOIR ETRE (qualités) | Niveau recherché | | |
| | connaissances de base | maîtrise | expertise |
| Sens du service public | | x | |
| Travail en équipe | | x | |
| Amabilité, discrétion, disponibilité | | x | |
| Polyvalence | | x | |
| Autonomie et transparence vers la hiérarchie | | x | |