

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	