

FICHE DE POSTE n ° T 15163 (2486)

dates de	création initiale :	14/03/2012
	dernière actualisation :	13/05/2024
	mise en ligne :	30 janvier 2026
	limite de dépôt de candidature :	2 mars 2026

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : (au regard du répertoire des métiers)	Agent polyvalent entretien et restauration H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métier(s) exercé(s) : (au regard de la cartographie des métiers du Département)	Agent polyvalent entretien et restauration H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Camille Desmoulins			
Lieu de travail :	Rue Jules Ferry – 02120 GUISE			

MISSIONS

- Assurer l'entretien courant de la restauration
- Travaux en plonge-batterie
- Tutorat d'élèves stagiaires
- Remplacement ponctuel en cas d'absence de collègues
- Réception des marchandises

ACTIVITÉS

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage de la restauration/plonge Entretien courant et rangement du matériel utilisé Tutorat de stagiaire mis à disposition Travaux de plonge batterie 	<ul style="list-style-type: none"> Gestion administrative en cas d'absences

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec les agents de service, avec les personnels de direction, de gestion, de vie scolaire, les personnels enseignants et les élèves	DRH	

Supérieur hiérarchique direct
(fonction)

Secrétaire général H/F

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI	Nombre d'agents par catégorie		
		A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Accueil et tutorat des stagiaires			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Principes de nettoyage et de désinfection		x	
Connaître le dosage et l'utilisation des produits d'entretien		x	
Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du PMS		x	
Règles d'utilisation des machines industrielles de nettoyage		x	
Règles d'hygiène spécifiques aux locaux		x	
Techniques d'entretien, sécurité des matériels et des locaux		x	
Gestes et postures de la manutention manuelle		x	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Appliquer des procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection		x	
Nettoyer et entretenir les outils et équipements à disposition		x	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler		x	
Assurer l'entretien avec les outils et produits adaptés des différents types de sol		x	
Appliquer les techniques de décapage et cirage des sols		x	
Veiller aux règles de sécurité		x	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Sens de l'organisation, être méthodique et autonome, savoir rendre compte		x	
Qualités relationnelles et sens du service public		x	