

FICHE DE POSTE n ° T 15233

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Janvier 25
	mise en ligne :	19 mars 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 21 avril 2025

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent H/F d'entretien et de restauration			
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
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent H/F Entretien et Restauration			
Direction :	DGS Adjointe-Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jean Mermoz			
Lieu de travail :	RUE DU 2EME REGIMENT DE DRAGON - 02000 LAON			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage et entretien des locaux Contrôle de l'état de propreté Tri et évacuation des déchets courants Participer à la plonge en cas de besoin de renfort en restauration

ACTIVITES	
<u>Principales</u>	<u>Ponctuelles</u>
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage et contrôle de l'état de propreté des locaux (salles de classes, couloirs, salle polyvalente, etc.), tri et évacuation des déchets courants 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacements ponctuels lors d'absence de collègues Participer à la plonge en cas de besoin de renfort en restauration

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Collègues – Membres de la communauté éducative		Usagers et partenaires extérieurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Adjoint-gestionnaire & chef cuisinier H/F
---	---

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 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	
Utiliser les machines en lingerie	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