

FICHE DE POSTE n °

T 15266

dates de	création initiale :	Février 2012
	dernière actualisation :	Février 2025
	mise en ligne :	12 mai 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 14 juin 2025

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
Métiers(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 Joseph Boury			
Lieu de travail :	1 Rue René Roy - 02470 Neuilly-Saint-Front			

MISSIONS

- Entretien des locaux : salle de classes, couloirs, escaliers, sanitaires
- Service à la cantine : plonge et nettoyage du réfectoire

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir les locaux • Entretien des locaux, désinfection des surfaces et des sols et des mobiliers • Lustrer • Nettoyer la vaisselle • Nettoyer le réfectoire (tables et sol) et la plonge • Nettoyage des WC 	<ul style="list-style-type: none"> • Lessive pour le linge de ménage et cuisine • Repassage • Pliage des maillots de sport • Nettoyer les vitres • Utilisation des machines industrielles et lave-vaisselle • Remplacement ponctuel des collègues absents

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Autres agents, enseignants, AED, secrétaire d'intendance, adjoint gestionnaire	DRH, techniciens	Parents, fournisseurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)

Secrétaire Général(e) de l'établissement

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	non	A	B	C

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité		X	
Maitriser les techniques de nettoyage, utilisation des produits, et matériels		X	
Connaître les mesures à prendre en cas d'urgence	X		
Maitrise de la méthode HACCP et PMS		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Organiser ses tâches en fonction d'un planning et de consignes orales et écrites			X
Connaître les règles d'utilisation des produits d'entretien			X
Connaître les techniques et protocoles en usage en cuisine		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Travailler en équipe et avoir un sens du relationnel développé		X	
Travailler méthodiquement en autonomie			X
Polyvalence et sens de l'organisation		X	