

FICHE DE POSTE n ° T 15121

dates de	création initiale :	01/01/2024
	dernière actualisation :	
	mise en ligne :	11 septembre 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 13 octobre 2025

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent de restauration et d'entretien H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint Technique des Établissements d'enseignements	ATTEE
Métier(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent Entretien et Restauration H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Maurice Wajsfelner			
Lieu de travail :	5 Ter Rue du Marais – 02880 CUFFIES			

MISSIONS

- Participer au bon fonctionnement de l'établissement :
- Participer au service de restauration – cuisine satellite – sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine H/F
- Participer au nettoyage de l'établissement
- Effectuer des remplacements en cas de besoin, y compris le poste d'accueil

ACTIVITÉS

Principales

- Nettoyage des sanitaires en fonction de l'organisation établie par la direction de l'établissement
- Participer au bon fonctionnement du service de restauration sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine H/F
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité selon les tâches à exécuter (HACCP et PMS...)
- Assurer la mise en place, la distribution des repas, débarrasser....
- Assurer la propreté des locaux, mobiliers et matériels
- Balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols
- Nettoyage des vitres, murs, mobiliers et matériels
- Nettoyer les matériels et machines après usage
- Mettre en place le mobilier et le petit matériel
- Entretenir le linge
- Remplacer le chef de cuisine H/F en cas d'absence (réception des livraisons repas, et gestion du début à la fin du service de restauration)

Secondaires

- Balayage, dépoussiérage, décapage, lavage et entretien des sols, vitres, murs et mobiliers
- Savoir utiliser une auto-laveuse pour l'entretien des grandes surfaces
- Nettoyage du matériel utilisé après chaque usage
- Renforcement sur un secteur en cas de besoin en fonction des besoins
- Remplacer des collègues absents y compris le poste d'accueil

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur	
Chef(fe) d'établissement, secrétaire général H/F, chef(fe) de cuisine, personnels et élèves du collège	Direction des bâtiments Direction des Ressources Humaines		

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire général H/F
---	------------------------

PARTICULARITÉS

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières				

-COMPÉTENCES NÉCESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur		x	
Connaître HACCP et le PMS		x	
Utilisation des EPI (tenue, chaussures, charlotte...)		x	
Maîtriser les techniques de nettoyage de locaux et matériels		x	
Connaissance des pictogrammes présents sur les détergents, produits d'entretien ...		x	
Connaître des mesures à prendre en cas d'urgence	x		
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning, des procédures et des consignes orales ou écrites		x	
Respecter les règles et procédures d'hygiène et de sécurité HACCP et PMS d'après les consignes du chef(fe) de cuisine		x	
Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux, matériels et mobiliers en fonction des consignes orales ou écrites		x	
Maîtriser l'utilisation des matériels		x	
Savoir accueillir les interlocuteurs internes et externes au niveau de la restauration		x	
SAVOIR ÊTRE (qualités)	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Capacité d'adaptation et disponibilité		x	
Esprit d'équipe, sens du service public et qualités relationnelles		x	
Polyvalence, dynamisme, discrétion		x	
Rigueur, organisation, autonomie		x	

**La fiche de poste est susceptible d'être modifiée en fonction des besoins nécessaires au bon
fonctionnement de l'établissement**