

dates de	création initiale :	15.12.2004
	dernière actualisation :	22.02.2024
	mise en ligne :	22 octobre 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 24 novembre 2025

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : (au regard du répertoire des métiers)	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	TITULAIRE	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : (au regard de la cartographie des métiers du Département)	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Direction :	DGS Adjointe-Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Louise Michel			
Lieu de travail :	Rue Wilfried Lanoiselle – 02200 Villeneuve Saint-Germain			

MISSIONS
- Entretien des salles de classes et des mobiliers, escaliers et toilettes - Participation au fonctionnement du service de restauration - Nettoyage des poubelles de restauration - Nettoyer la vaisselle, plonge - Nettoyer le réfectoire (tables et sol) - Nettoyage des toilettes extérieurs et du hall

ACTIVITES	
<u>Principales</u> - Entretien et nettoyage des salles de classe, des couloirs des étages et des matériels - Participation au service de restauration - Nettoyage du secteur plonge ou du réfectoire - Nettoyer les poubelles de la restauration - Remplacement des collègues en cas d'absence	<u>Spécifiques</u> - Assurer le remplacement de collègues absents pour l'entretien des locaux, ainsi qu'au service restauration. - Lustrage des sols vacances d'été. - Aider ponctuellement l'agent de maintenance, ou déplacement de mobilier lourd et encombrant.

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
En relation avec les collègues agents d'entretien, le personnel de la communauté éducative et les élèves	Techniciens	Entreprises de maintenance

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

PARTICULARITES

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

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître la méthode HACCP		x	
Connaître les techniques de nettoyage, de lavage et de lustrage des sols		x	
Maîtriser les techniques et les règles d'hygiène		x	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir utiliser les produits d'entretien		x	
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		x	
Maîtrise du matériel d'entretien		x	
Savoir décaper et lustrer		x	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Entretenir un bon relationnel avec les différents collègues		x	
Savoir travailler en équipe		x	
Etre polyvalent(e)		x	
Etre ponctuel(le)		x	
Savoir travailler en autonomie		x	