

FICHE DE POSTE n ° T 15150

dates de	création initiale :	12/03/2012
	dernière actualisation :	16/04/2024
	mise en ligne :	24 décembre 2025

Date limite de dépôt de candidature : 26 janvier 2026

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Chargé(e) de propreté des locaux/Cuisinier(e)			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métier(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 Paul ELUARD			
Lieu de travail :	02430 GAUCHY			

MISSIONS

- Participer à la production et à la distribution des repas, à l'entretien matériel des locaux de restauration et diverses réceptions occasionnelles
- Effectuer les travaux de nettoyage des locaux scolaires et administratifs quotidiens et plus approfondis aux périodes de vacances

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> Préparation des repas sous l'autorité du/de la chef(fe) de cuisine Nettoyage des locaux scolaires et administratifs Distribution des repas Nettoyage des locaux de restauration et du matériel Nettoyage des locaux scolaires et administratifs 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • •

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Chef(fe) de cuisine – Secrétaire général(e)	Pôle EPLE	Convives de la restauration

Supérieur hiérarchique direct
(fonction)

Chef(fe) de cuisine (restauration) – Secrétaire général(e) (nettoyage)

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
<u>RESTAURATION</u>			
Techniques culinaires de base	X		
Hygiène en milieu alimentaire		X	
Méthode HACCP		X	
<u>NETTOYAGE</u>			
Maîtrise des techniques et matériels de nettoyage		X	
Maîtrise des produits d'entretien et leur utilisation		X	
Connaître les règles du tri sélectif		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Identifier le produit adéquat pour la surface à nettoyer		X	
Savoir utiliser les machines (auto laveuse, mono brosse...) en fonction de la surface à nettoyer		X	
Assurer un nettoyage quotidien		X	
Opérer le tri sélectif		X	
Entretenir les matériels quotidiennement		X	
Effectuer le lavage et le repassage nécessaire		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Bon contact avec l'équipe et la communauté éducative		X	
Polyvalence et adaptabilité		X	
Savoir travailler dans l'autonomie		X	
Avoir une bonne résistance physique (station debout pendant plusieurs heures)		X	
Avoir le goût de la cuisine (la moitié du temps de travail s'y déroule)		X	