

# 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				
<b>Intitulé du poste :</b> (au regard du répertoire des métiers)	Chargé(e) de propreté des locaux/Cuisinier(e)			
<b>Classification</b> <b>au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
<b>Métier(s) exercé(s) :</b> (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 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"> <li>• Préparation des repas sous l'autorité du/de la chef(fe) de cuisine</li> <li>• Nettoyage des locaux scolaires et administratifs</li> <li>• Distribution des repas</li> <li>• Nettoyage des locaux de restauration et du matériel</li> <li>• Nettoyage des locaux scolaires et administratifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>

## 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

<b>Supérieur hiérarchique direct (fonction)</b>	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
<b><u>RESTAURATION</u></b>			
Techniques culinaires de base	X		
Hygiène en milieu alimentaire		X	
Méthode HACCP		X	
<b><u>NETTOYAGE</u></b>			
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	