

FICHE DE POSTE n ° T 15491 (2467)

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Mai 2025
	mise en ligne :	2 février 2026

Date limite de dépôt de candidature : 3 mars 2026

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 territorial des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial 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 Joliot Curie			
Lieu de travail :	5 boulevard Jean de la Fontaine – 02700 TERGNIER			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nettoyage et entretien des surfaces et locaux du collège.</i> • <i>Participe au fonctionnement du service de restauration (plonge).</i> • <i>Assure le remplacement sur poste d'agent d'accueil (pauses, coupures, absences).</i>

ACTIVITES	
<u>Principales</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Nettoyage et contrôle de l'état de propreté des locaux dans le respect des procédures et protocoles mis en place ;</i> • <i>Nettoyage, entretien courant et rangement des matériels et machines après utilisation ;</i> • <i>Rangement et conservation des produits d'entretien et du matériel dans les locaux techniques ;</i> • <i>Mise en place et installation des locaux</i> • <i>Tri et évacuation des déchets courants.</i> 	<u>Spécifiques</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Participation au service de restauration (desserte des plateaux, vaisselle, plonge, salle des commensaux, réfectoire) ;</i> • <i>Suppléance de l'agent d'accueil (accueil et renseignement du public sur place ou par téléphone).</i>

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Agents techniques, chef de cuisine H/F, agent-chef H/F, personnels d'éducation et d'enseignement, Direction et services rattachés	Représentants et opérateurs de la collectivité	Tous les usagers du collège : parents d'élèves, élèves, tous prestataires et entreprises ...

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Adjoint-gestionnaire H/F assisté(e) de l'agent-chef H/F et du chef de cuisine H/F
---	--

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	<i>Pénibilité physique :</i> - Station debout prolongée. - Exposition aux variations de température à la plonge - Exposition aux bruits			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	De base	maîtrise	expertise
• Règles d'utilisation des produits et matériels (toxicité)		X	
• Techniques de nettoyage		X	
• Techniques de maintenance et d'entretien du matériel		X	
• Fonctionnement du standard téléphonique et des installations de la loge		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	De base	maîtrise	expertise
• Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites		X	
• Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation		X	
• Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces		X	
• Respecter la discrétion requise, lors des interventions dans les locaux occupés		X	
• Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler		X	
• S'exprimer clairement		X	
• Identifier les interlocuteurs			
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	De base	maîtrise	expertise
• Ponctualité		X	
• Esprit d'équipe		X	
• Bon relationnel et courtoisie		X	
• Disponibilité et discrétion		X	