

# FICHE DE POSTE n ° T 15203 (04684)

dates de	création initiale :	2018
	dernière actualisation :	Mars 2024
	mise en ligne :	25 juin 2026

**Date limite de dépôt des candidatures : 27 juillet 2026**

IDENTIFICATION DU POSTE				
<b>Intitulé du poste :</b> <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent H/F d'entretien et de restauration, avec missions d'accueil			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
<b>Métiers(s) exercé(s) :</b> <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 Marie de Luxembourg			
Lieu de travail :	14 rue du Maréchal Juin – 02800 LA FERRE			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer au bon fonctionnement du collège en assurant l'hygiène et la propreté des locaux, des mobiliers et de matériels</li> <li>• Assurer le remplacement des agents au service général si besoin</li> <li>• Assurer le service de loge le midi selon le planning défini</li> <li>• Assurer le remplacement des agents de restauration, si besoin</li> <li>• Assurer le remplacement de l'agent d'accueil à la loge, si besoin.</li> </ul>

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <p><u>Missions liées à l'entretien et à la restauration :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenance et hygiène des locaux du collège et matériels</li> <li>• Entretien général des locaux (Balayage, dépoussiérage, lavage des sols, murs, vitres, mobiliers et matériels)</li> <li>• Entretien des matériels après usage (auto-laveuse, aspirateur)</li> <li>• Communiquer à l'agent de maintenance les anomalies et petits travaux nécessaires au bon fonctionnement des matériels et des locaux</li> </ul> <p><u>Missions liées à l'accueil :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueil téléphonique et physique du public à la loge</li> <li>• Surveillance de l'accès du public</li> <li>• Transmission des messages</li> <li>• Réception du courrier</li> <li>• Affichage des informations de communication interne/externe</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service de vacances : nettoyage approfondi des locaux</li> <li>• Remplacer les collègues absents (aide à la réalisation des repas, plonge vaisselle, loge ...)</li> <li>• A la loge, veiller à la centrale de Sécurité Incendie (SSI).</li> </ul>

## ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Les agents, chef(fe) de cuisine, personnels de direction, de gestion, enseignants et élèves, surveillants, usagers	Direction des Bâtiments Direction des Ressources Humaines	

<b>Supérieur hiérarchique direct (fonction)</b>	Adjoint(e) Gestionnaire
-----------------------------------------------------	-------------------------

## PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
<b>Conditions d'exercice et sujétions particulières</b>	- Station debout prolongée (restauration/entretien) - Présence d'un internat (entretien spécifique) Selon le poste occupé, la journée de travail peut débuter à 6H00 ou finir à 19H30.			

## -COMPETENCES NECESSAIRES-

<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
- Connaître les produits d'entretien et les risques liés au stockage et à l'emploi (utilisation, dosage, stockage, dangerosité)		X	
- Respecter les procédures d'entretien générales et spécifiques selon le secteur		X	
- Connaître les règles essentielles d'hygiène et de sécurité		X	
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
- Maîtrise des techniques de nettoyage manuel (balayage et lavage à plat, nettoyage humide)		X	
- Maîtrise des techniques de nettoyage mécanisé (auto-laveuse, monobrosse, aspirateur)		X	
- Maîtrise des techniques d'hygiène et de désinfection des locaux sanitaires		X	
- Maîtrise des techniques de nettoyage des locaux et des matériels en restauration collective		X	
- Respect des règles essentielles d'hygiène et de sécurité		X	
<b>SAVOIR ETRE (qualités)</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
- Savoir travailler en équipe		X	
- Aptitude à l'initiative dans le cadre des missions confiées		X	
- Polyvalence et adaptabilité		X	
- Savoir travailler en toute autonomie		X	