

*Pôle Jeunesse et  
Innovation*

## AGENT POLYVALENT

Placé sous l'autorité hiérarchique de la Direction des Collèges.  
Placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, assisté du  
Gestionnaire.

**Numéro de poste :** PT\_00310

**Fiche métier :** Agent polyvalent  
– aide à la maintenance

**Direction :** DES COLLEGES

**Service :** Accompagnement  
des agents des collèges

**Unité :** Collège Paul Emile  
Victor

**Localisation :** CORCIEUX

**Filière :** Technique

**Groupe de fonction :** C4

**Cadre d'emplois :** Adjoint  
technique territorial des  
établissements d'enseignement

**Grades possibles :**

**Minimum :** Adjoint technique  
territorial des établissements  
d'enseignement

**Maximum :** Adjoint technique  
territorial principal de 1ère classe  
des établissements  
d'enseignement

**NBI :**  OUI  NON

### MISSION

- Assurer l'entretien courant du collège.
- S'impliquer dans la politique de sécurité du collège.
- Intégrer la dimension éducative du collège.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.

### ACTIVITES

- Assister l'agent de maintenance pour les petites réparations et les différents chantiers.
  - Assurer des tâches de manutention.
  - Réaliser des travaux d'aménagements extérieurs et entretenir les espaces verts (tonte, taille, débroussaillage...), effectuer le déneigement.
  - Assurer le nettoyage de son chantier et entretenir le matériel confié.
  - Maintenir en état de propreté les locaux, les surfaces et les mobiliers.
  - Veiller au maintien en état de bon fonctionnement des locaux et des biens et informer les responsables des problèmes et des dysfonctionnements rencontrés.
  - Sensibiliser au respect de la propreté.
  - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
  - Assurer l'entretien des matériels et des produits utilisés.
  - Participer au service de restauration (service des repas, plonge, nettoyage du matériel et de la salle de restauration).
- Pallier l'absence ponctuelle d'un agent.

### DIPLOMES/QUALIFICATIONS SOUHAITES

- **Titre :** employé de collectivité, nettoyage industriel, agent de restauration, hôtellerie
- **Niveau :** sans diplôme à niveau CAP / BEP
- **Expériences antérieures :** entretien et maintenance courante dans une collectivité, un établissement scolaire

**LEGENDE DES NIVEAUX DE  
COMPETENCES**

**1 : Niveau de base du domaine**

⇒ connaître

**2 : Niveau de  
professionnalisme**

⇒ comprendre, être opérationnel

**3 : Niveau de maîtrise ou  
d'expertise**

⇒ pratiquer, diagnostiquer,  
proposer des actions...

**4 : Niveau d'analyse ou de  
stratégie**

⇒ faire évoluer, enseigner, gérer  
des situations complexes

COMPETENCES REQUISES	NIVEAUX			
	1	2	3	4
<b>SAVOIR</b>				
• Connaissance des produits, matériels et techniques de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissance du type de surface à traiter	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissance des produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage, risques d'utilisation des produits (toxicité)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissance des règles d'hygiène générale, d'hygiène alimentaire et les normes de sécurité en vigueur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissances des techniques générales d'entretien du bâtiment	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissance de l'organisation et du fonctionnement d'un établissement scolaire	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SAVOIR FAIRE</b>				
• Entretien et nettoyage des locaux, des surfaces, des mobiliers et des équipements (organiser son travail, manipuler et porter les matériels, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter, respecter les consignes d'utilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Entretien des bâtiments dans le respect des normes techniques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Appliquer les normes et les techniques de mise en œuvre des matériaux et matériels	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Nettoyer de la vaisselle, des matériels de cuisine. Entretien la cuisine et la salle de restauration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Trier et évacuer des déchets courants (opérer le tri sélectif, répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Savoir communiquer et rendre compte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SAVOIR ÊTRE</b>				
• Autonomie				
• Esprit d'équipe				
• Rigueur				
• Sens de l'organisation et de la méthode				
• Disponibilité				
• Discrétion				
• Sens des initiatives				

## CONDITIONS DE TRAVAIL

### TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100%**
- **Disponibilité horaire importante :**  OUI  NON
- **Modalités particulières de temps de travail**  
 Astreintes  Horaires décalées  Travail le week-end  Travail de nuit

### CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

- Travail seul  Travail en équipe  Travail au contact du public

### DEPLACEMENTS

- **Déplacements :**  Occasionnel  Intermittent  Fréquent  Permanent
- **Permis de conduire :**  A  B  C  D  EB  EC  ED

### AUTORISATIONS - HABILITATIONS

OUI  NON

Si oui, lesquelles : autorisations

- Microtracteur tondeuse  Tondeuse 4x4 « Reform »  Balayeuse aspiratrice  Tracteur faucheur  
 Engin de chargement < 4,5 T  Engin de chargement > 4,5 T  Mini-Pelle jusqu'à 6T  Tractopelle  
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T  Compacteur > 2,5 T  Chariot élévateur de chantier  
 Engins de viabilité hivernale  Grue auxiliaire de levage  Chariot élévateur, nacelle

Habilitations :  électricien  Non électricien

### EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI  NON

Si oui, lesquels :



- lunettes de protection  casque  protections  masque de soudure  gants  Vêtements  masques  harnais  
 Chaussures

Autre :

### EXIGENCES LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité

**RESPONSABLE DU  
RECRUTEMENT DRH**

**Nom : Sophie CONRAUD**  
☎ : 03.29.30.34.90  
✉ : [emploi@vosges.fr](mailto:emploi@vosges.fr)

**PERSONNE A CONTACTER POUR  
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

**Nom : Régine FRICOT**  
☎ : 03.29.38.52.52  
✉ : [rfricot@vosges.fr](mailto:rfricot@vosges.fr)

**DATE LIMITE DE DEPOT DE  
CANDIDATURE**

**20 février 2023**