

DRH FICHE DE POSTE

**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 Secrétaire Général

Numéro de poste : PT_01408

Direction : des Collèges

Service : Accompagnement
des Agents des collèges

Localisation : Collège Guy
Dolmaire, 451 rue du neuf
moulin, 88500 MIRECOURT

Filière : Technique

Catégorie : C4

Grades possibles : Adjoint
technique territorial des
établissements d'enseignement

Minimal : Adjoint technique
territorial des établissements
d'enseignement

Maximal : Adjoint technique
principal de 1^{ère} classe de
établissements d'enseignement

NBI : OUI NON

MISSIONS

- 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

- 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.
- Préparer et assembler les mets
- Servir les repas aux élèves
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles ayant servi à la préparation des repas.
- Nettoyer la cuisine, le local de plonge et la salle de restauration.
- Assurer la plonge.
- Assurer l'entretien du linge.

- 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 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			
SAVOIR		1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des produits, matériels et techniques de nettoyage • Connaissance du type de surface à traiter • Connaissance des produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage, risques d'utilisation des produits (toxicité) • Connaissance des règles d'hygiène générale, d'hygiène alimentaire et les normes de sécurité en vigueur • Connaissance de l'organisation et le fonctionnement d'un établissement scolaire • Connaissances des techniques d'entretien du linge 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAVOIR FAIRE		1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> • Entretien et nettoyer 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...) • Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter, respecter les consignes d'utilisation • Trier et évacuer des déchets courants (opérer le tri sélectif, répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés) • Nettoyer de la vaisselle, des matériels de cuisine. Entretien la cuisine et la salle de restauration • Préparer et élaborer des mets, service des repas • Laver, entretenir et repasser le linge • Savoir communiquer et rendre compte 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAVOIR ÊTRE					
<ul style="list-style-type: none"> • Polyvalence • Autonomie • Sens des initiatives • Esprit d'équipe • Rigueur • Sens de l'organisation • Disponibilité • Discretion 					

CONDITIONS DE TRAVAIL

TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100%**

- **Disponibilité horaire importante :** OUI NON

- **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes Horaires décalés 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 casque protections masque de soudure gants Vêtements masques harnais

Chaussures de protection

Autre :

EXIGENCES LIEES AU POSTE

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

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

**RESPONSABLE DU
RECRUTEMENT DRH**

**PERSONNE A CONTACTER POUR
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

**DATE LIMITE DE DEPOT DE
CANDIDATURE**

Nom : Sophie CONRAUD

☎ : 03.29.30.34.90

✉ : emploi@vosges.fr

Nom : Bruno THIAVILLE

☎ : 03.29.30.35.27

✉ : bthiaville@vosges.fr

17 JUIN 2024