

OFFRE D'EMPLOI

Titulaire

Poste à temps complet



Pôle Jeunesse et Innovation

N° de poste : PT_00151

Localisation : 20 rue du Colonel Sérot - Xertigny

AGENT POLYVALENT



Direction des Collèges

Accompagnement des agents des collèges - Collège Camille Claudel à Xertigny

Placé sous l'autorité hiérarchique de la Direction des Collèges et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement assisté du Secrétaire Général

Positions statutaires

Filière : Technique

Groupe de fonction : C4

Grade : Tous grades adjoint technique des établissements d'enseignement

NBI : Oui Non

Nombres de points :

Séjour : Oui Non

Désignations des fonctions éligibles :

Missions

- Assurer l'entretien courant du collège et participer au service de restauration collective
- S'impliquer dans la politique de sécurité du collège
- Intégrer la dimension éducative du collège
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets

Activités

Entretien des locaux :

- Réaliser l'entretien courant des locaux (sols, surfaces vitrées, sanitaires, mobiliers...)
- Organiser son travail et prévoir les besoins en matériels et produits
- Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel
- 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

Restauration :

- Préparer et assembler les mets
- Servir les repas aux élèves
- Assurer la plonge
- Nettoyer la cuisine et la zone de restauration

Activités spécifiques

- Assurer l'entretien du linge
- Assurer le magasinage des produits d'entretien
- Réaliser des activités de manutention

Diplômes / Qualifications nécessaires

Diplôme : sans diplôme à niveau CAP / BEP

Expériences antérieures : entretien des locaux et/ou agent de restauration en collectivité

Savoir

- Connaissance des produits, matériels et techniques de nettoyage
- Connaissance du type de surface à traiter
- Connaissance des produits d'entretien, de leurs conditions d'utilisation, ainsi que les risques liés à leur utilisation (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

Savoir faire

- Entretien et nettoyer des locaux, des surfaces, des mobiliers et des équipements
- 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 zone de restauration
- Préparer, assembler des mets, servir des repas
- Assurer l'entretien du linge
- Savoir communiquer et rendre compte

Savoir être

- Autonomie
- Rigueur
- Discrétion
- Sens des initiatives
- Sens de l'organisation
- Capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe

Conditions de travail

Modalités particulières de temps de travail :

Astreintes Horaires décalés Travail le week-end Travail de nuit

Déplacements : Occasionnel Régulier Fréquent

Autorisations / Habilitations / EPI

Permis de conduire : B C EC **Habilitations électriques :** Oui Non

Autorisation de conduite d'engins : Oui Non **EPI :** Oui Non

Informations complémentaires

Mutuelle et prévoyance

Action sociale

Vacances scolaires

Chargé du recrutement

CONRAUD Sophie
03 29 30 34 90
emploi@vosges.fr



Personne à contacter

Arnauld ALBRECHT
03.29.30.34.69
aalbrecht@vosges.fr

Date limite de candidature

12 septembre 2025

