



AGENT OU AGENTE POLYVALENT DES COLLÈGES

Structure Tréguier - Ernest Renan	MDDT - EDU / Collège	Type de poste	Permanent
Mode de recrutement	Fonctionnaire	Temps de travail	temps complet
Cadre d'emploi territoriaux	Adjoints techniques	Grade de recrutement	adjoint ou adjointe technique principal de 1ère classe ; adjoint ou adjointe technique principal de 2ème classe ; adjoint ou adjointe technique
Date limite de dépôt des candidatures	11/08/2025	Date prévisionnelle d'entretien	29/08/2025
Eligible à la NBI		NBI	
Groupe métier et IFSE agent des collèges : 380 €	31 - agent d'entretien et	Site (adresse)	Collège Tréguier - Ernest Renan Chemin de la Corderie 22220<html>violettes pasquieu</html>
Contact	sandrine mordelles, cheffe		

Contexte de travail

Description de la mission

sous l'autorité hiérarchique du chef ou de la cheffe de service éducation de la maison du département, et sous l'autorité fonctionnelle du chef ou de la cheffe d'établissement, vous assurez l'entretien des locaux afin de garantir de bonnes conditions d'accueil et de travail au sein du collège. vous participez au fonctionnement du service de restauration. selon les besoins de l'établissement, vous participez également à des tâches d'accueil, de lingerie, de magasinage, de maintenance des espaces verts et à l'ouverture/fermeture des locaux.

Activités

- nettoyer et réaliser l'entretien courant des locaux et des surfaces non bâties de l'établissement
- effectuer les travaux de grand ménage hors de la présence des élèves
- participer au service de restauration sous l'autorité du chef de cuisine (préparation et service des repas, approvisionnement des rampes de self, service de plonge et nettoyage des matériels et des espaces de restauration)
- trier et évacuer les déchets courants
- entretenir et ranger le matériel
- contrôler l'état de propreté des locaux
- détecter les anomalies et dégradations et en rendre compte
- participer à l'aménagement des salles et la mise en place des matériels

Profil attendu

- connaître le fonctionnement d'un établissement public local d'enseignement
 - connaître les règles d'hygiène et de sécurité (formation hygiène alimentaire haccp)
 - connaître les gestes et postures de la manutention
 - maîtriser les techniques, produits et matériels de nettoyage (autolaveuse, monobrosse)
 - connaître les règles de tri sélectif
 - connaître les outils de gestion de l'accueil (standard, système de sécurité incendie, etc.)
-
- organiser son travail dans le respect des consignes et des protocoles
 - respecter les horaires et les impératifs de service
 - avoir un comportement d'adulte référent, dans le cadre des relations directes avec les élèves
 - capacité à alerter et rendre compte d'un dysfonctionnement
 - capacité à travailler en équipe et en autonomie
 - rigueur et disponibilité
 - discrétion professionnelle

Conditions d'exercice

port obligatoire d'équipements individuels de protection – gestes répétitifs – port de charges – station debout prolongée – exposition aux poussières – manipulation de produits requérant des précautions spécifiques

Rémunération

statutaire + régime indemnitaire (selon groupe métier) + cnas