



AGENT OU AGENTE POLYVALENT DES COLLÈGES

Structure	MDDD - EDU / Collège Plouer sur Rance - Val de Rance	Type de poste	Non permanent
Mode de recrutement	CDD	Temps de travail	Temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux	Grade de recrutement	Adjoint ou Adjointe technique
Date limite de dépôt des candidatures	31/01/2026	Date prévisionnelle d'entretien	
Eligible à la NBI		Groupe métier et IFSE	
Site (adresse)	Collège Plouer sur Rance 23 rue de la Vieille Cote 22490 PLOUER SUR RANCE	Eligible au CTI ("Prime Ségur")	Non
Recruteurs	Isabelle LELOUP	Contact	M. LOSTIS Frédéric, Chef du service Education MDDD, au 02 96 85 81 70

Contexte de travail

Travailler pour le Département des Côtes d'Armor, c'est vivre dans un environnement exceptionnel, entre mer et campagne, tout en étant à la proximité de grandes agglomérations, à 1 heure de Rennes et de Brest et à 2h15 de Paris en TGV. C'est profiter d'un patrimoine riche et diversifié, assister à des événements culturels et sportifs à rayonnement national et bénéficier d'une offre diversifiée d'écoles et de formations universitaires et supérieures.

C'est aussi faire le choix de la coopération et de la construction collective au service de l'innovation publique, en s'inscrivant dans une organisation souple et bienveillante, attentive à la qualité de vie au travail de ses agents.

Description de la mission

Sous l'autorité hiérarchique du chef ou de la cheffe de service Education 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
- 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
- Discretion 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

Rémunération à titre indicatif : 1 615 euros nets mensuel avant impôt.

Consulter l'offre en ligne et postuler