

## 3 AGENTS OU AGENTES POLYVALENTS DES COLLÈGES - CAMPAGNE COLLÈGES 2026

<b>Structure</b>	MDDS - EDU / Collège Lamballe - S. Veil	<b>Type de poste</b>	Permanent
<b>Mode de recrutement</b>	Fonctionnaire	<b>Temps de travail</b>	Temps complet
<b>Cadre d'emploi</b>	Adjoints techniques territoriaux	<b>Grade de recrutement</b>	Adjoint ou Adjointe technique principal de 1ère classe ; Adjoint ou Adjointe technique principal de 2ème classe ; Adjoint ou Adjointe technique
<b>Date limite de dépôt des candidatures</b>	02/05/2026	<b>Date prévisionnelle d'entretien</b>	21/05/2026
<b>Eligible à la NBI</b>	Non	<b>Groupe métier et IFSE</b>	31 - Agent d'entretien et Agent des Collèges : 380 €
<b>Site (adresse)</b>	Collège Lamballe - Simone Veil 21 rue de Dahouët 22403 LAMBALLE	<b>Eligible au CTI ("Prime Ségur")</b>	Non
<b>Recruteurs</b>	Nadine CRESPEL	<b>Contact</b>	Mme Jeanne BOTREL, cheffe du service Education au 02 96 60 85 21

### Contexte de travail

#### 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 le maintien en propreté des locaux afin de garantir de bonnes conditions d'accueil et de travail au sein du collège. Vous participez également au fonctionnement du service de restauration.

#### Activités

- Nettoyer et réaliser l'entretien courant des locaux et des surfaces (salles de classes, sanitaires, espaces communs, self)
- Effectuer les travaux de grand ménage hors présence des élèves (nettoyage approfondi des espaces, vitrerie ...)
- Participer au service de restauration sous l'autorité du chef ou de la cheffe de cuisine (préparation et service des repas, approvisionnement des rampes de self, distribution des repas, vaisselle des gros ustensiles, vaisselle courante, nettoyage et remise en état de la salle de restauration)
- Trier et évacuer les déchets courants
- Entretien et ranger le matériel
- Veiller à 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
- En fonction de l'organisation du travail au sein de l'établissement, d'autres tâches sont susceptibles de vous être demandées : lingerie, gestion et entretien des tenues de travail, magasinage, gestion des produits d'entretien, accueil physique et téléphonique, participation aux tâches de maintenance et espaces verts.

#### Profil attendu

- Connaître le fonctionnement d'un établissement d'enseignement
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (formation hygiène alimentaire HACCP)
- Maîtriser les techniques (pré-imprégnation), produits et matériels de nettoyage (autolaveuse, monobrosse)
- Une expérience similaire, notamment sur l'intervention en restauration scolaire est un plus
- Connaître les règles de tri sélectif
- 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

### **Consulter l'offre en ligne et postuler**