

AGENTE OU AGENT POLYVALENT DES COLLÈGES - CAMPAGNE COLLÈGES 2026

Structure	MDDT - EDU / Collège Pleumeur Bodou - P. Le Flem	Type de poste	Permanent
Mode de recrutement	Fonctionnaire	Temps de travail	Temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux	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	02/05/2026	Date prévisionnelle d'entretien	26/05/2026
Eligible à la NBI	Non	Groupe métier et IFSE	31 - Agent d'entretien et Agent des Collèges : 380 €
Site (adresse)	Collège Pleumeur Bodou - Paul Le Flem 10 rue du Collège 22560 PLEUMEUR BODOU	Eligible au CTI ("Prime Ségur")	Non
Recruteurs	Nadine CRESPEL	Contact	Mme Sandrine MORDELLES, cheffe du service Education au 02 96 04 01 18

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