

AGENT OU AGENTE POLYVALENT DES COLLÈGES

Structure	MDDG - EDU / Collège Rostrenen - E. Herriot	Type de poste	Non permanent
Mode de recrutement	CDD	Temps de travail	Temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Grade de recrutement	
Date limite de dépôt des candidatures	11/07/2024	Date prévisionnelle d'entretien	
Eligible à la NBI		Groupe métier et IFSE	
Site (adresse)	Collège Edouard Herriot Place du Porz Moëlou 22110 Rostrenen	Eligible au CTI ("Prime Ségur")	Non
Recruteurs	Isabelle LELOUP	Contact	Mme BEAURE D'AUGERES Gwenaëlle, Adjointe à la directrice de la MDD au 02 96 40 30 10.

Contexte de travail

Assurer l'entretien des locaux afin de garantir de bonnes conditions d'accueil et de travail au sein du collège.
Participer au fonctionnement du service de restauration, encadré par le chef de cuisine.

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
- Entretien 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

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

Consulter l'offre en ligne et postuler