



CHARGÉ(E) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

(Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)

POSTULER

IDENTIFICATION DU POSTE :

- **Localisation fonctionnelle** : Direction Générale Adjointe Aménagement du Territoire
- **Rattachement hiérarchique** : Direction de l'éducation
- **Affectation** : Collège « Saint-Exupéry » - 8, rue Jules Antoinet – 41700 CONTRES
- **Taux du poste** : 100 %
- **N° poste** : 03956

FINALITÉ DU POSTE :

Placé(e) sous l'autorité de la cheffe d'établissement et de l'adjointe-gestionnaire, le/la chargé(e) d'entretien et de restauration participe au fonctionnement et à l'entretien du collège. Selon l'organisation établie au sein de l'établissement, le/la chargé(e) d'entretien et de restauration se voit confier tout ou partie des missions principales présentées ci-après.

MISSIONS PRINCIPALES :

■ Nettoyage des locaux

- Aérer les pièces,
- Trier et évacuer les déchets courants,
- Identifier les surfaces à désinfecter,
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter,
- Aspirer, balayer, laver et dépoussiérer les locaux et les surfaces,
- Lessiver les portes et les murs, la faïence, les huisseries,
- Vérifier l'état de propreté des locaux,
- Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé.

■ Restauration scolaire

- Aider à la préparation des repas selon les consignes de la méthode HACCP,
- Préparer les desserts (par roulement),
- Préparer les portions,
- Approvisionner la chaîne de distribution (mise en place, réassortiment, service),
- Assurer la petite et/ou la grosse plonge,
- Effectuer l'entretien du secteur de la restauration après le service (nettoyage du matériel de cuisine, des tables, assurer l'entretien des sols).

MISSIONS PONCTUELLES :

- Aide aux collègues selon les nécessités afin d'assurer la continuité du service public.

COMPÉTENCES REQUISES :

| Savoir-faire | Savoir-être | Connaissances |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Mettre en œuvre et respecter la méthode HACCP- Appliquer les différentes techniques d'entretien des surfaces- Utiliser les matériels et produits liés à l'entretien en collectivité- Tenir compte des consignes orales et écrites- Savoir rendre compte | <ul style="list-style-type: none">- Aisance relationnelle (personnel, élèves)- Sens du travail en équipe- Autonomie, rigueur- Sens de l'organisation- Polyvalence, efficacité et disponibilité- Bonne présentation- Discrétion professionnelle | <ul style="list-style-type: none">- Règlementation relative à la prévention, à l'hygiène et à la sécurité- Règles d'entretien du linge- Techniques d'entretien des surfaces- Matériels et produits utilisés dans l'entretien en collectivité (auto-laveuse et mono-brosse)- Méthode HACCP |

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Port de charges entre 5 et 15 kg
- Station debout prolongée
- Horaires de travail :
SEMAINE MATIN : 6 h 15 - 15 h 45 (pause méridienne 30 min) lundi, mardi, jeudi et vendredi et 6 h 30 - 10 h 00 mercredi
SEMAINE SOIR : 9 h 00 - 18 h 30 (pause méridienne 30 min) lundi, mardi, jeudi et vendredi et 10 h 00 - 13 h 30 mercredi