



CHARGÉ(E) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION VOLANT(E) *BASSIN DE BLOIS/MER*

(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 – Pôle Personnels des collèges
- **Résidence administrative** : MER
- **Lieux d'intervention** : collèges « Michel Bégon », « François Rabelais », Les Provinces » et « Blois Vienne » à Blois, « Marcel Carné » à Vineuil, « Joseph Crocheton » à Veuzain-sur-Loire, « Hubert Fillay » à Bracieux, « Saint-Exupéry » à CONTRES, « Pierre de Ronsard » à Mer, « Lavoisier » à Oucques et « Marie Curie » à Saint-Laurent-Nouan
- **Taux du poste** : 100 % - 1607 Heures annualisées
- **N° de poste** : 10207

FINALITÉ DU POSTE :

Placé(e) sous l'autorité du directeur de l'éducation et du responsable du Pôle Personnels des collèges, le/la chargé(e) d'entretien et de restauration remplaçant(e) participe au fonctionnement et à l'entretien des différents collèges. Selon l'organisation établie au sein du collège d'intervention, le/la chargé(e) d'entretien et de restauration remplaçant(e) se voit confier tout ou partie des missions principales présentées ci-après.

Les horaires de travail sont déterminés par la direction éducation.

MISSIONS PRINCIPALES :

■ Nettoyage des locaux

- Aérer les pièces,
- Trier et évacuer les déchets courants, sortir les poubelles,
- Balayer et laver les sols du secteur dédié,
- Décaper les sols, nettoyer les vitres,
- Lessiver les portes et les murs, la faïence, les huisseries,
- Nettoyer les tableaux, les tables, les chaises et les bancs,
- Assainir les toilettes, désinfecter et détartrer les lavabos.

■ Organisation de la restauration scolaire

- Approvisionner la chaîne de distribution (mise en place, réassortiment, service),
- Participer à la préparation des repas (préparations froides),
- Effectuer l'entretien du secteur de la restauration après le service (nettoyage du matériel, des tables, assurer l'entretien des sols).

■ Gestion de la lingerie

- Assurer l'entretien du linge (lavage, repassage, raccommodage), en cas de besoin,
- Effectuer des travaux de couture.

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	<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- Techniques d'entretien des surfaces- Matériels et produits utilisés dans l'entretien en collectivité- Méthode HACCP

CONDITIONS D'EXERCICE :

Permis B obligatoire