



# 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 « Marie Curie » - 8 rue Champs de la Croix – 41220 SAINT-LAURENT-NOUAN
- **Taux du poste** : 100 %
- **N° poste** : 03928

## FINALITÉ DU POSTE :

Placé(e) sous l'autorité de la cheffe d'établissement et de l'adjoint-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,
- Désinfecter quotidiennement les toilettes,
- Vérifier l'état de propreté des locaux,
- Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé.

## ■ Restauration scolaire

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

## CONDITIONS D'EXERCICE :

- Port de charges entre 5 et 15 kg
- Station debout prolongée
- Horaires de travail :  
**SEMAINE A** 8 h 30 - 18 h 00 lundi et mardi, 6 h 30 - 16 h 00 jeudi et vendredi (pause méridienne 30 min) 6 h 00 - 10 h 00 mercredi  
**SEMAINE B** 6 h 30 - 16 h 00 lundi, mardi, jeudi et vendredi (pause méridienne 30 min) et 6 h 00 - 10 h 00 mercredi

**POSTULER**