

Agent polyvalent d'entretien des locaux - aide aux espace verts

Direction de l'Éducation

Service : mission territoriale / Collège Val d'Elorn
Fiche de poste TOS2007226

Caractéristiques du poste :

Conditions d'accès	
Métier : agent d'entretien des locaux	Diplôme ou équivalence :
Filière(s) concernée(s) : technique	Cadre d'emploi : C
Emploi repère : agent d'entretien des locaux	Grade : adjoint technique, adjoint principal de 2ème classe, adjoint principal de 1ère classe
Encadrement : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Nombre de personnes à encadrer : 0	Encadrant de direction <input type="checkbox"/> Encadrant de service <input type="checkbox"/> Encadrant de proximité <input type="checkbox"/>
NBI : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (nombre points + rubrique)	Nombre de points : 0
Localisation administrative et géographique	
Adresse de la direction : 10 rue de Kerivoal – Quimper	
Lieu d'affectation de l'agent : collège Val D'Elorn	Résidence administrative du poste : Sizun

Descriptif du poste :

Contexte du poste :

Le collège du Val d'Elorn accueille 274 élèves sur 5 jours, dont 237 demi-pensionnaires et 18 internes.

Vous travaillerez au sein d'une équipe de 8 agents techniques correspondant à 7 Equivalents Temps Plein : 1 chef de cuisine - 1 second de cuisine – 1 agent de maintenance et 4 agents d'entretien (dont ce poste fait l'objet du recrutement).

Le service restauration produit sur place environ 360 repas par jour; 18 petits déjeuners, gouters et diners sont également confectionnés pour les internes du lundi au jeudi.

La restauration est mutualisée avec la commune de Sizun : dans ce cadre, 105 écoliers déjeunent à la cantine du collège. 1 agent communal aide de cuisine travaille à temps complet avec l'équipe de cuisine départementale.

Emploi du temps prévisionnel :

Dans le cadre de la double autorité, l'organisation du travail des agents techniques départementaux relève de l'autorité fonctionnelle assurée par la secrétaire générale par délégation du chef d'établissement.

De façon générale et à titre indicatif, la prise de poste peut être fixée dès 6h30. Le service peut se terminer en milieu d'après-midi, voire en début de soirée (jusqu'à environ 19h30) en raison des besoins de services à l'internat. Pour l'année scolaire en cours au collège du Val d'Elorn, les horaires seraient, sous réserve de modification ultérieure : le lundi et jeudi : de 10h00 à 19h00 ; le mardi et le mercredi : de 10h00 à 19h30 ; le vendredi : de 10h00 à 17h30.

Afin d'assurer la continuité du service, les agents d'entretien sont amenés à travailler en roulement aux services du matin et de l'après-midi. La périodicité de la rotation est déterminée par le collège en concertation avec les agents.

Le planning de travail des agents techniques des collèges est annualisé. Le cycle de travail est composé d'un temps de présence élèves et d'un temps de vacances scolaires défini selon le calendrier officiel fixé chaque année par le Ministère de l'Education nationale. Les agents techniques des collèges sont amenés à réaliser des services vacances correspondant généralement à 1 ou 2 jour(s) de travail pendant les vacances scolaires et jusqu'à 2 semaines pour les vacances scolaires estivales. De plus, une fois par an, à l'occasion des journées portes ouvertes des établissements scolaires, les agents techniques des collèges peuvent être amenés à travailler le samedi matin ou un vendredi en soirée.

Missions :		Activités :
Assurer la propreté des locaux		<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer les salles de cours, les salles spécifiques, les sanitaires et autres espaces de son secteur - Nettoyer les matériels et les machines d'entretien après usage - Vérifier la quantité et la qualité des produits - Identifier les signes de péremption d'un produit - Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
Participer au service de restauration		<ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'approvisionnement de la rampe de self et au service - Participer à l'information des convives - Travailler en plonge et laverie (petite et grosse plonge) - Nettoyer et ranger la vaisselle - Remettre en état le service de restauration en veillant à l'application stricte des règles d'hygiène - Participer aux démarches de lutte contre le gaspillage et de tri des déchets - Aide à la mise en place : découpe du pain, mise en ramequin etc. - Service du soir : réchauffer, et servir le repas des internes
Aide à l'entretien des espaces verts le mercredi après-midi (environ 4 heures)		<ul style="list-style-type: none"> - Entretien des espaces verts : aider l'agent de maintenance pour tondre les pelouses, tailler les haies, ramasser les feuilles et entretenir les parterres et les plantations
Veiller au bon fonctionnement du collège en insistant sur l'aspect sécurité		<ul style="list-style-type: none"> - Informer systématiquement le secrétaire général et/ou l'agent de maintenance des problèmes rencontrés lors du service
Activités spécifiques		

Santé sécurité au travail

Chaque agent doit prendre soin de sa santé et veiller à sa sécurité et celle des autres personnes présentes sur le lieu de travail. Il doit respecter les instructions et consignes fixées par son responsable.

Compétences :

Niveau requis à la prise de poste*	Niveau attendu*
------------------------------------	-----------------

Savoir faire (compétences métier)	Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage des locaux	Niveau : 1	Niveau : 4
	Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection (PMS)	Niveau : 2	Niveau : 4
	Respecter et appliquer les règles HACCP	Niveau : 2	Niveau : 4
	Connaître et appliquer les règles de tri sélectif	Niveau : 1	Niveau : 4
	Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage des matériels et des machines	Niveau : 1	Niveau : 4

