

Agent d'entretien des locaux/Aide de cuisine

Direction de l'Éducation

Service : Collège Charles de Gaulle, Landerneau

Fiche de poste n°TOS2008179

Caractéristiques du poste :

Conditions d'accès	
Métier : agent d'entretien des locaux/aide de cuisine	Diplôme ou équivalence :
Filière(s) concernée(s) : technique	Cadre d'emploi : C
Emploi repère : agent d'entretien des locaux Classification associée : IV-1	Grade : adjoint technique, adjoint principal de 2ème classe, adjoint principal de 1ère classe
Encadrement : ☐ oui ☒ non Nombre de personnes à encadrer :	Encadrant de direction ☐ Encadrant de service ☐ Encadrant de proximité ☐
NBI : ☐ oui ☒ non (nombre points + rubrique)	Nombre de points :
Localisation administrative et géographique	
Adresse de la direction : 10 rue de Kerivoal – Quimper	
Lieu d'affectation de l'agent : collège Charles de Gaulle	Résidence administrative du poste : Place du Champ de foire, 29800 LANDERNEAU

Descriptif du poste :

Contexte du poste :

Le collège Charles de Gaulle accueillera à la rentrée environ 350 élèves, dont 325 demi-pensionnaires accueillis sur 4 jours. Vous travaillerez au sein d'une équipe de 7 agents techniques correspondant à 7 Equivalents Temps Plein : 1 chef de cuisine - 1 second de cuisine – 1 agent de maintenance - 4 agents d'entretien des locaux /aides de cuisine. (dont 1 poste fait l'objet du recrutement).

Emploi du temps prévisionnel :

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

De façon générale et à titre indicatif, la prise de poste peut être fixée dès 6h00. Le service peut se terminer en milieu d'après-midi, voire en début de soirée vers 18 heures. Afin d'assurer la continuité du service, les agents d'entretien peuvent être 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'Éducation 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.

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 02/09/2026

version août 2026

Missions :	Activités :
Aider à la préparation des repas	– Aider le(s) cuisinier(s) pour la préparation des repas
Participer à la distribution des repas	- Aider le(s) cuisinier(s) dans la distribution des plats - Réapprovisionner le self - Participer à la surveillance du service – Participer à l'information des convives
Participer à l'entretien du service de restauration	- Participer à l'entretien de la cuisine : nettoyage du gros matériel et du sol, nettoyage et rangement de la vaisselle - Participer à l'évacuation des déchets et au tri sélectif - Participer à la plonge le cas échéant – Participer à l'entretien du réfectoire le cas échéant
Respecter et appliquer la démarche HACCP et le PMS	- Mettre en œuvre la marche en avant - Satisfaire à la méthode HACCP dans toutes les étapes de la confection des plats - Contribuer à l'enregistrement des données de contrôle sous la responsabilité du chef – Respecter et appliquer le plan de nettoyage et de désinfection
Assurer la propreté des locaux	– Nettoyer les salles de cours, les salles spécifiques, les sanitaires et autres espaces de l'établissement – Nettoyer les matériels et les machines d'entretien après usage – Vérifier la quantité et la qualité des produits – Respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits – Identifier les signes de péremption d'un produit – Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés – Déterminer et porter les EPI adaptés aux tâches à accomplir.
Participer au service de restauration	– 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
Veiller au bon fonctionnement du collège en insistant sur l'aspect sécurité	– Informer systématiquement le secrétaire général et/ou l'agent de maintenance des problèmes rencontrés lors du service

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 02/09/2026

version août 2026

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)	Préparer les plats conformément aux instructions	Niveau : 1	Niveau : 3
	Appliquer les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène	Niveau : 2	Niveau : 3
	Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage des locaux	Niveau : 3	Niveau : 4
	Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection (PMS)	Niveau : 3	Niveau : 4
	Respecter et appliquer les règles HACCP et le PMS	Niveau : 3	Niveau : 4
	Connaître et appliquer les règles de tri sélectif	Niveau : 2	Niveau : 4
	Connaître et appliquer les méthodes de nettoyage des matériels et des machines	Niveau : 3	Niveau : 4
Savoir être (compétences comportementales)	Savoir organiser son travail en coordination avec d'autres en prenant en compte les contraintes pour un fonctionnement optimal de son poste.	Niveau : 2	Niveau : 4
	Savoir anticiper les besoins, faire des prévisions dans un contexte donné ; Etre capable de prendre des initiatives dans son domaine de compétence.	Niveau : 1	Niveau : 4
	Savoir communiquer et travailler en équipe avec tous les personnels	Niveau : 2	Niveau : 4
	S'adapter rapidement à des évolutions de matériel, de techniques et aux contraintes particulières nécessaires pour les besoins du service	Niveau : 2	Niveau : 4
	Savoir évaluer régulièrement ses capacités et connaissances, analyser ses erreurs de manière constructive, identifier ses marges de progrès et exprimer ses besoins et souhaits en matière de formation	Niveau : 1	Niveau : 4

Niveau 1 Notions/Débutant	Niveau 2 Travail en semi autonomie/Qualifié	Niveau 3 Maîtrise	Niveau 4 Expertise
-------------------------------------	---	-----------------------------	------------------------------

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 02/09/2026

version août 2026

Conditions d'exercice :

Exigences du poste :	Temps plein ☒ Temps non complet ☐ taux : Horaires : 1 593 heures annualisées L'appartenance au collectif de travail de l'établissement implique une solidarité et une polyvalence des agents afin d'assurer la continuité de la mission de service public départemental. Suivi des formations, habilitations, réglementations obligatoires ainsi que leur recyclage.
Moyens mis à disposition : (préciser les spécificités liées au poste)	Equipement informatique : Ordinateur imprimante ☒ Photocopieur ☐ Téléphone ☐ Téléphone portable ☐ Véhicule de service en pool ☒ Véhicule de service affecté ☐ Eléments nécessaires pour effectuer sa mission : Permis B : Oui ☐ Non ☒ Utilisation du véhicule personnel pour les besoins du service : Oui ☐ Non ☒
Environnement lié au poste de travail	Situation : RDC ☒ étage : ☒ Accessibilité des locaux : ascenseur ☒ Bruit, chaleur et humidité à la plonge Station debout prolongée, port de charges
Télétravail	☐ oui selon les nécessités de service ☒ non

Pour rappel :

- La fiche de poste est susceptible d'évoluer
- Tout agent est soumis à des droits et obligations (sens du service public, esprit d'équipe, professionnalisme, capacité d'adaptation, devoir de réserve)

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 02/09/2026

version août 2026