



AGENT POLYVALENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION SCOLAIRE CDD 100% - H/F

Référence : 24-2023

Poste non-permanent

BONNEVILLE

- ✓ Catégorie fonction publique : C
- ✓ Localisation : BONNEVILLE
- ✓ Type de recrutement : Poste non-permanent
- ✓ Durée du contrat : 3 mois
- ✓ Bassin géographique : Bassin de l'Arve / Faucigny / Mont Blanc
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : 35h00
- ✓ Métier/Champ d'action : Interventions techniques – entretien Collèges
- ✓ Temps de travail : 100%
- ✓ Filière / cadre d'emplois : Technique - Adjoint technique territorial
- ✓ Grade : Tous les grades du cadre d'emploi

Présentation de l'employeur / Finalité du poste / Contexte

Collectivité de 3 000 agents exerçant plus de 120 métiers, le Département de la Haute-Savoie est l'un des plus gros employeurs de son territoire. Il déploie ses politiques et actions au bénéfice des 800 000 Haut-Savoyards en s'appuyant sur un budget d'environ un milliard d'euros.

Travailler pour le Département de la Haute-Savoie, c'est rejoindre une équipe qui s'investit au quotidien pour les solidarités humaines et territoriales dont il est le garant. Action sociale, collèges, voirie départementale, sport, culture, environnement... participez à l'évolution et à la construction de l'avenir d'un des départements les plus attractifs de France !

Agent du Département placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement ou par délégation de son adjoint-gestionnaire, l'agent travaille au sein de l'établissement. //Elle est chargé(é) de nettoyer et entretenir les locaux, surfaces, mobiliers et matériels utilisés par le collège dans le respect des règles et consignes de sécurité et d'hygiène. //Elle participe activement aux activités liées à la restauration.

Missions principales

Au quotidien voici les missions sur lesquelles vous interviendrez au sein du collège :

Restauration

Vous assistez le chef et/ou le second de cuisine aux opérations de prétraitement, de déconditionnement, et de préparations froides (entrées et desserts).

Vous effectuez la mise en place sur les chariots, le stockage des marchandises et la distribution des denrées alimentaires.

Vous appliquez les Bonnes Pratiques d'Hygiène en vigueur contribuez à la lutte anti-gaspillage.

Vous participez au service, au nettoyage du self, et à la plonge (petite et grosse plonge).

Entretien des locaux

Vous contribuez à l'entretien courant des locaux administratifs, techniques ou spécialisés (sols, surfaces vitrées, mobiliers, sanitaires, matériels de restauration) selon le planning établi par l'adjoint gestionnaire.

Vous videz les poubelles et évacuez les déchets courants.

Vous utilisez des machines (auto laveuse, mono brosse...) et les produits d'entretien appropriés selon les modes d'emploi et fiches techniques/de sécurité.

Vous adoptez les méthodes de nettoyage en vigueur dans l'établissement.

Vous rangez et entretenez le matériel après utilisation.

Lingerie

Vous réalisez l'entretien des textiles (tri, lavage, repassage, rangement)

Accueil

Vous exercez des missions d'accueil téléphonique et physique du public

Compétences, qualités requises / conditions d'exercice

Savoir-faire :

- Maîtrise des procédures et techniques manuelles mécanisées de nettoyage et de désinfection.
- Savoir manipuler les appareils électriques et les matériels mécanisés (mono brosse, auto laveuse, aspirateur..)
- Savoir choisir et doser les produits en fonction des surfaces à traiter
- Savoir lire les notices et appliquer les consignes d'utilisation des produits
- Connaitre et appliquer les règles de d'hygiène , de sécurité et d'entretien du matériel
- Maîtriser les gestes et postures de manutention en lien avec vos missions
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales et écrites

Savoir-être :

- Avoir un comportement adapté au travail en milieu scolaire (politesse, langage adapté en présence des collégiens)
- Adaptabilité aux horaires et contraintes de l'établissement
- Capacité d'organisation, rigueur (ex :savoir contrôler l'état de propreté des locaux et identifier les surfaces à traiter en priorité)
- Polyvalence (capacité à occuper toutes les missions du poste et à varier les tâches)
- Aptitude relationnelle et aptitude au travail en équipe

Contraintes particulières de la fonction :

- Plage horaire de présence située entre 6h et 18h30
- Horaires susceptibles d'évoluer en fonction des contraintes et nécessités de service
- Utilisation d'appareils électriques, mécanisés, de produits dangereux et tranchants
- Manutention de charges
- Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité, au bruit
- Rythme soutenu (notamment pendant le service de restauration)

Le poste est à pourvoir au collège de Bonneville à 100% en CDD.

Vos avantages en rejoignant notre collectivité :

- Poste à temps complet, annualisation du temps de travail, congé sur chaque période de vacances scolaire
- Rémunération statutaire à laquelle s'ajoute une indemnité de sujétions et d'expertise (IFSE) et un complément indemnitaire annuel (CIA)
- Titres restaurant d'une valeur faciale de 7,50€ (participation à hauteur de 4,50€ par la collectivité)
- Comité des Œuvres Sociales (association permettant de bénéficier d'aides et de tarifs privilégiés : loisirs, vacances, aides individuelles et aux familles)
- Participation à la complémentaire santé et prévoyance (sous conditions)
- Participation aux frais et abonnements de transports pour les trajets domicile-travail (abonnement aux transports en commun, forfait mobilités durables pour les trajets en vélo, en vélo électrique et en tant que conducteur ou passager en covoiturage)

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature.