



## AGENT POLYVALENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION SCOLAIRE - H/F

Référence : 24-2755

Poste permanent

CHAMONIX-MONT-BLANC

- ✓ Catégorie fonction publique : C
- ✓ Localisation : CHAMONIX-MONT-BLANC
- ✓ Type de recrutement : Poste permanent
- ✓ Bassin géographique : Bassin de l'Arve / Faucigny / Mont Blanc
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : Annualisée
- ✓ 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 :

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. L'agent est chargé 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. L'agent participe activement aux activités liées à la restauration.

### 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 7,50EUR (participation à hauteur de 4,50EUR par la collectivité)
- Comité des Oeuvres 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)

# Missions principales :

## 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 :

- 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
- Connaître 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

## 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 par un agent titulaire de la fonction publique territoriale ou à défaut en CDD, à la cité scolaire Roger Frison Roche de CHAMONIX.

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature avant le 8 décembre 2024 !

