

POSTE À POURVOIR

01/12/2021

PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Hervé GRONGNET, chargée de
recrutement au 02 32 31 94 59

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE Cv + lettre de motivation

Herve.grongnet@eure.fr

OU PAR COURRIER À

M. le Président
Département de l'Eure
Direction des Ressources Humaines
14, boulevard Georges-Chauvin
CS 72101
27021 EVREUX Cedex

Agent d'entretien et de restauration (H/F)
Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement – Catégorie C

Entre Paris et la mer, au cœur de la Normandie, l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen. Cette situation géographique privilégiée est l'un des nombreux atouts de ce département. Le Département emploie 2500 agents sur plus de 250 métiers au service de la population sur tout le territoire départemental. En qualité d'employeur, le département mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours professionnels et d'égalité professionnelle.

Politique publique :

La gestion des collèges relève de la compétence des Départements. A ce titre, le Conseil Départemental construit, entretient et finance le fonctionnement des collèges. En première ligne auprès des élèves, les agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement contribuent quotidiennement à assurer des conditions d'accueil optimales. Les missions sont variées et nécessitent professionnalisme et engagement. La collectivité s'engage activement dans la construction du parcours de chacun en fonction de ses aspirations et des besoins, notamment par une offre de formation riche et adaptée.

Enjeux et atouts du poste :

Ayant le sens du service public, autonome, organisé et rigoureux, se dans les consignes et règles de sécurité, vous souhaitez apporter vos compétences et savoirs faire aux collégiens afin de leur permettre de bénéficier des meilleures conditions d'accueil au sein des collèges. Avec autant de qualités, rejoignez-nous et devenez membre de la communauté éducative.

Description des missions :

Rattaché(e) hiérarchiquement à la Direction des collèges du Conseil départemental, vous êtes placé(e) sous l'autorité fonctionnelle du Principal(e) du collège et par délégation du (de la) gestionnaire.

Vous connaissez les normes d'hygiène et sécurité, vos missions s'articulent autour des axes suivants :

- Vérifier l'état de propreté des locaux ; Identifier les types de surfaces à désinfecter
- Nettoyer les salles de cours, les salles spécifiques, les sanitaires et autres espaces de votre secteur
- Entretien des matériels et des machines après usage
- Vérifier la quantité et la qualité et l'étiquetage des produits et savoir identifier les signes de péremption
- Effectuer des remplacements ponctuels à la loge en cas de nécessité de service

Vous participez au service de restauration sous l'autorité du chef cuisine

- Aidez à la préparation culinaire et à l'élaboration des menus en l'absence de personnel
- Assurez le suivi et l'application des normes HACCP en cuisine et à la plonge
- Contribuez à l'approvisionnement de la rampe de self et au service ; Participez à l'information des convives
- Travaillez en plonge et laverie (petite et grosse plonge)
- Procédez au nettoyage du tunnel de lavage et du local de la laverie dans le respect du plan de maîtrise sanitaire
- Nettoyez et ranger la vaisselle et participer à sa rénovation
- Remettez en état le service de restauration en veillant à l'application stricte des règles d'hygiène
- Participez aux démarches de lutte contre le gaspillage et de tri des déchets

Le candidat(e) devra justifier d'une expérience de deux ans minimum sur un poste similaire dans un établissement scolaire

Diplôme :

Un CAP Maintenance et Hygiène des locaux serait apprécié

Compétences techniques

- Connaître et appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels appropriés aux différentes tâches d'entretien
- Connaître et appliquer les procédures de signalisation du danger et les parcours d'évacuation
- Appliquer les normes d'hygiène en vigueur (HACCP)
- Appliquer et faire appliquer les règles et consignes de sécurité
- Connaître et appliquer les règles de tri sélectif
- Utilisation du matériel ergonomique adapté, port de vêtements et d'équipements de protection appropriés (EPI), et connaissance des gestes et postures

Compétences relationnelles

- Savoir s'organiser dans l'espace et dans le temps et anticiper ses besoins en produits et matériels de nettoyage
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie.
- Maîtrise de soi
- Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers. Application du guide des bonnes conduites
- Réactivité en cas de dysfonctionnements ou d'absences.
- Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).
- Savoir rendre compte de toute situation inhabituelle au supérieur hiérarchique
- Etre force proposition
- 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

Savoir-être

Savoir travailler en équipe et se rendre disponible : entraide, remplacement en cas d'absence des collègues

Vigilance et discrétion professionnelle

Avoir le sens du service public

Respecter le devoir de réserve et de confidentialité

Avoir une posture d'adulte référent

Lieu d'affectation : Collège Georges Pompidou – PACY SUR EURE

Conditions d'exercice :

Jours et horaires de travail à titre indicatif:

LUNDI - MARDI 09:00-18:30

MERCREDI 08:00 13:00

JEUDI -VENDREDI 09:00-18:30

Avantages sur le poste :

Pas de travail pendant les soirées, les week-ends et la majorité des vacances scolaires, plan de formation dédié, amicale du personnel- tickets restaurants (4 par mois). Participation mutuelle et prévoyance.