

LE DÉPARTEMENT RECRUTE

POSTE À POLIRVOIR

PLUS D'INFORMATION, **CONTACTEZ**

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE

OU PAR COURRIER À

Immédiatement...

Abd-El-Aziz SELINI, en charge de ce recrutement

service-recrutement@eure.fr

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

Conseiller technique entretien des locaux (F/H) – Evreux Cadre d'emplois des techniciennes et techniciens territoriaux – catégorie B Poste permanent

Soucieux d'attirer des talents pour assurer le bon développement de son collectif de travail, mais également de fidéliser/fédérer ses collaborateurs, le Département de l'Eure mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours et d'égalité professionnels. Situé au cœur de la Normandie, le Département de l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen, cette situation géographique en fait un vrai atout alliant un environnement naturel et culturel reconnu, une offre de services et de commerces diversifiée.

Politique publique:

Au sein de la direction des collèges, vous mettez en œuvre la politique du Département en matière d'entretien et de propreté des locaux des 55 collèges publics. Vous avez un rôle d'expert, vous conseillez et assistez les chefs d'établissements et leurs adjoints-gestionnaires ainsi que les personnels affectés à l'entretien des collèges. L'agent travaille en étroite collaboration avec les conseillers techniques restauration scolaire et tous les services du département intervenant dans les collèges. Vous contribuez à l'amélioration des conditions de travail, à la professionnalisation et la reconnaissance du métier d'agent d'entretien qui requiert des compétences, de la technicité, de la méthode et de l'organisation.

Description des missions :

Accompagner les collèges sur l'organisation du travail, la répartition des secteurs et des taches d'entretien;

Formaliser et évaluer l'organisation, les moyens matériels, les moyens humains et proposer si nécessaire des adaptations;

Vérifier, in situ, la qualité du travail effectué : respect des protocoles/règles d'hygiène, veiller au respect des précautions lors de la manipulation des produits/matériels, réaliser des audits internes et des comptes rendus;

Promouvoir des techniques et matériels de nettoyage innovants et permettant de préserver la santé des agents;

Intervenir auprès des établissements pour toute question relative à l'entretien des locaux;

Donner un avis consultatif en matière d'aménagement des locaux et de choix des matériels dans le cadre des restructurations et extensions;

Rédiger et mettre à jour un référentiel comprenant des fiches techniques, des protocoles et des procédures pour les tâches d'entretien, suivre les évolutions des techniques et matériels de nettoyage;

Participer au recrutement, à l'accompagnement et à l'évaluation des nouveaux recrutés;

Evaluer les besoins collectifs et individuels en formation et proposer des programmes de formation pour le personnel;

Animer des formations pour les personnels concernés ainsi qu'un réseau d'échange entre les agents d'entretien;

Présenter régulièrement des bilans d'activité et établir la programmation des interventions à venir.









Drofil ·
Profil:
Etre titulaire du Permis B
Savoir et Compétences techniques :
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité;
Connaître l'utilisation des produits et matériels d'entretien;
Animer des groupes d'échanges;
Aisance relationnelle;
Connaitre les EPLE et leur fonctionnement;
Maitriser les outils bureautiques (Word, Excel, etc);
Connaitre la collectivité territoriale et ses instances de fonctionnement;
Capacités rédactionnelles;
Travailler en mode projet;
Travailler en mode collaboratif.
<u>Lieu d'affectation</u> :
Direction des collèges – Pôle restauration et entretien – Evreux
Conditions d'exercice :
Déplacements
Aventage our le peste :
Avantage sur le poste :
Télétravail possible selon les fonctions, plan de formation dynamique, 50 jours de congés et RTT cumulés; tickets restaurants ou accès au restaurant administratif, amicale du personnel, salle de sports, crèche.





