

**POSTE À POURVOIR**

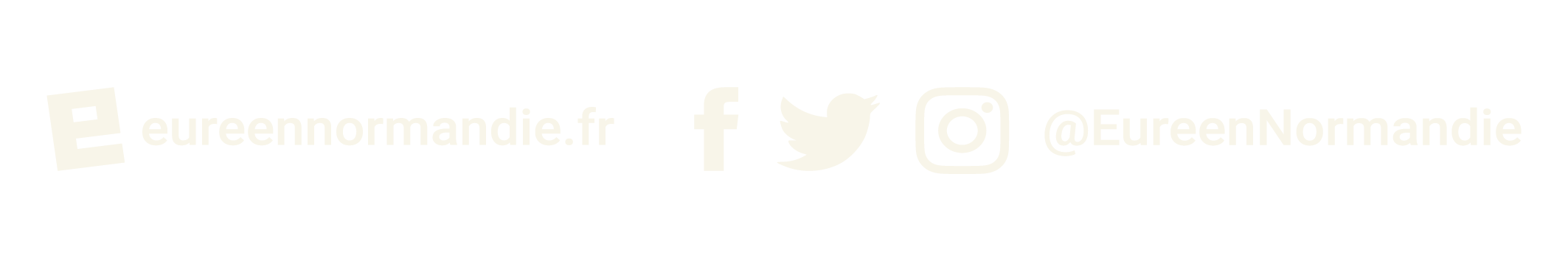
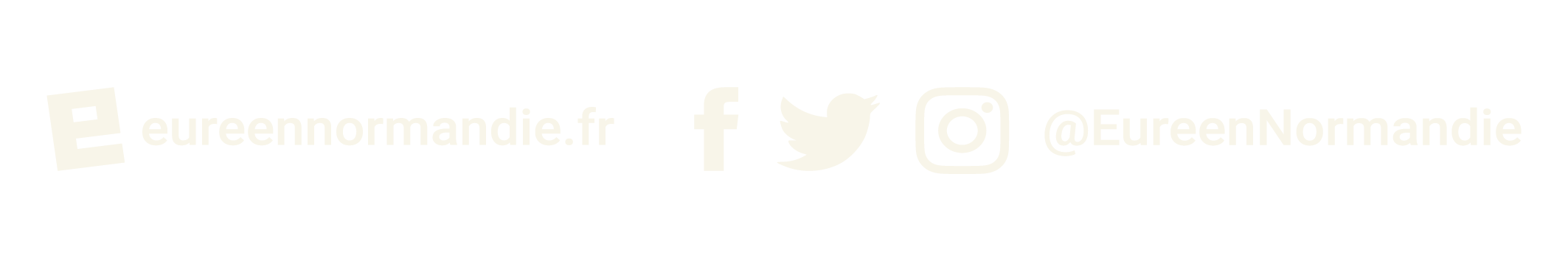
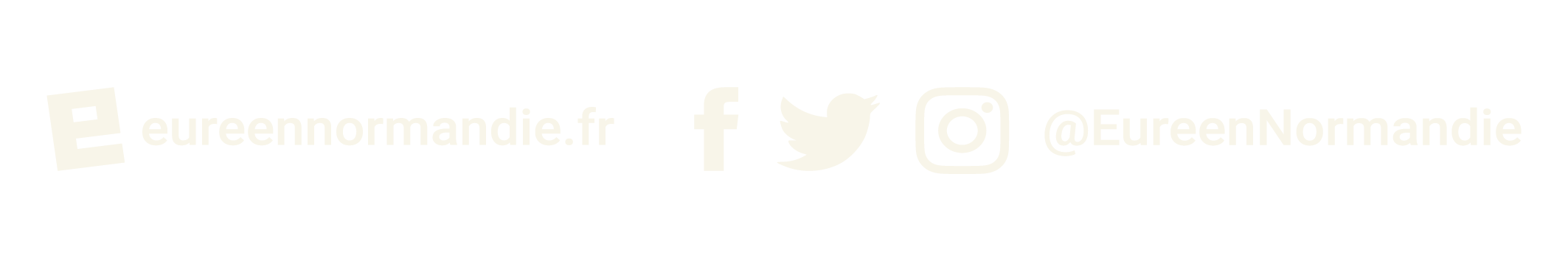
**OU PAR COURRIER À**

**PLUS D’INFORMATION, CONTACTEZ**

**ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE**

**Cv + lettre de motivation**

**LE DÉPARTEMENT RECRUTE**

M. le Président

Département de l’Eure

Direction de l'Education et des Collèges

14, boulevard Georges-Chauvin

CS 72101

27021 EVREUX Cedex

Agent d'entretien et de restauration sur zone de remplacement (H/F)

Poste permanent - Cadre d’emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d’enseignement– Catégorie C

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 :

Afin d'assurer, dans le cadre de remplacements, la continuité de service au sein des collèges prioritairement dans le secteur défini, le département recrute 16 agents dans le cadre de la création d'un pool de remplacement, repartis sur le territoire.

En cas de nécessité de service, l’agent sera susceptible d’intervenir sur les secteurs adjacents dans un rayon de 30 km autour de sa résidence administrative.

Assurer le remplacement d'un agent d'entretien et/ou de restauration.

Assurer l'entretien des locaux de vie de l'établissement et le cas échéant en restauration sur l'instant repas.

Description des missions :

Rattachement hiérarchique :

Le Responsable du service administratif et financier de la Direction de l'Education et des collèges.

Rattachement fonctionnel :

Le chef d’établissement du collège de rattachement administratif ou du collège d’accueil lors des missions

Zone de remplacement : 30 km autour de la résidence administrative

16 agents d'entretien et de restauration par secteur géographique :

- Secteur Evreux x2, Bourg-Achard,Cormeilles, Étrépagny, Ezy/Eure, Gaillon, La Saussaye, Les Andelys, Mesnils/Iton, Nonancourt, Pacy/Eure, Rugles,Saint André de l'Eure, Val de Reuil, Verneuil/Avre et d'Iton et Vernon.

Une date pour participer à une journée de recrutement vous sera communiqué et prévu entre la semaine du 24 et 25.

Activités :

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
* Entretenir les matériels et les 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   * Participer à la production des repas et au service |

* Assurer l'entretien et veiller à la propreté des locaux en restauration
* Assurer le suivi et l’application des règles d'hygiène en cuisine et en laverie vaisselle
* Procéder à la remise en état des matériels dans le respect du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et du Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND)
* Participez aux démarches de lutte contre le gaspillage et de tri des déchets

Peut être amené à accompagner les agents de la collectivité nouveaux arrivants sur les missions d'entretien des locaux.

Rentrée scolaire 2024-2025

Recrutement-collèges@eure.fr

Stéphanie BOURGOIS et Elody MUSSARD, chargée de recrutement au 02 32 31 94 59

Qualifications requises

CAP ou équivalent Agent spécialisé de la propreté, de l'hygiène et de l'entretien des locaux et des équipement ou CAP restauration collective minimum – Maîtrise des règles d’hygiène et sécurité alimentaire- Expérience souhaitée de + 1 an sur un poste similaire, de préférence en collectivité.

Savoirs, Savoirs faire Savoir être

* Connaître et appliquer les règles d'utilisation des produits chimiques et matériels appropriés aux différentes tâches d'entretien et de désinfection.
* Appliquer les normes d’hygiène en vigueur (HACCP/PMS).
* Connaitre et appliquer les règles de tri sélectif
* Utiliser du matériel ergonomique adapté, port de vêtements et d’équipements de protection appropriés (EPI)
* Connaitre la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) et respecter les consignes pour éviter les troubles musculo squelettiques (TMS)
* Connaitre l’organisation des EPLE, connaitre l'environnement territorial, connaitre les droits et obligations des fonctionnaires
* Détecter les dysfonctionnements et les signaler
* Prendre des initiatives en lien l'autorité fonctionnelle
* Organiser son travail et son espace de travail
* Etre réactif et rigoureux
* Faire preuve d’une grande capacité d’adaptation à des contextes et organisations différents
* Faire preuve d’autonomie et de capacité de travail en équipe
* Savoir gérer son stress

Les conditions d'exercice

Temps de travail :

* Un emploi du temps annualisé sera établi et transmis par le conseiller technique en entretien des locaux en collaboration avec l'autorité fonctionnelle en début d’année scolaire qui évoluera en fonction des missions effectuées.
* L’agent recruté en qualité d'agent d'entretien des locaux et de restauration mutualisé sur zone de remplacement est soumis au règlement du temps de travail des Agents Techniques Territoriaux des Etablissements d'Enseignement
* Une évaluation de la qualité du service est réalisée à l’issue de chaque intervention dans les collèges du secteur.

Moyens mis à la disposition de l'agent

* Les Equipements de Protection Individuelle seront fournis et renouvelés par la collectivité sous forme d’un pack à la prise de poste.
* L’entretien des tenues sera réalisé par l’établissement d’affectation ou d’accueil en fonction de la durée des missions.

Sujétions particulières du poste

* Pénibilité : Station debout prolongée, Manutention de charges et exposition à l’hygrométrie,
* Milieu bruyant, utilisation de produits chimiques, risques biologiques,
* Utilisation de matériel et d’ustensiles coupants
* Utilisation de matériel (auto laveuse).

L'agent d'entretien des locaux et de restauration sur zone de remplacement doit posséder un permis de conduire (B) valide ainsi qu'un véhicule,

Les frais de déplacements seront pris en charge par la collectivité

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 possible mutuelle labellisée et prévoyance.

**LE DÉPARTEMENT RECRUTE**