

**Pôle Jeunesse et  
Innovation**

## AGENT POLYVALENT

Placé sous l'autorité hiérarchique de la Direction des collèges.  
Placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement,  
assisté du Secrétaire Général

**Numéro de poste :** PT\_00058

**Direction :** des Collèges

**Service :** Accompagnement  
des Agents des collèges

**Localisation :** Collège Louis  
Pasteur, 40 rue du Général  
Sarrail, 88110 Raon l'Etape

**Filière :** Technique

**Catégorie :** C4

**Grades possibles :** Adjoint  
technique territorial des  
établissements d'enseignement

**Minimal :** Adjoint technique  
territorial des établissements  
d'enseignement

**Maximal :** Adjoint technique  
principal de 1<sup>ère</sup> classe de  
établissements d'enseignement

**NBI :**  OUI  NON

### MISSIONS

- Assurer l'entretien courant du collège.
- S'impliquer dans la politique de sécurité du collège.
- Intégrer la dimension éducative du collège.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.

### ACTIVITES

- Maintenir en état de propreté les locaux, les surfaces et les mobiliers.
- Veiller au maintien en état de bon fonctionnement des locaux et des biens et informer les responsables des problèmes et des dysfonctionnements rencontrés.
- Sensibiliser au respect de la propreté.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Assurer l'entretien des matériels et des produits utilisés.
- Préparer et assembler les mets
- Servir les repas aux élèves
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles ayant servi à la préparation des repas.
- Nettoyer la cuisine, le local de plonge et la salle de restauration.
- Assurer la plonge.
- Assurer l'entretien du linge.
  
- Pallier l'absence ponctuelle d'un agent.

### DIPLOMES/QUALIFICATIONS SOUHAITES

- **Titre :** employé de collectivité, nettoyage industriel, agent de restauration, hôtellerie
- **Niveau :** sans diplôme à niveau CAP / BEP  
**Expériences antérieures :** entretien dans une collectivité, un établissement scolaire

**LEGENDE DES NIVEAUX DE  
COMPETENCES**

**1 : Niveau de base du domaine**  
⇒ connaître

**2 : Niveau de professionnalisme**  
⇒ comprendre, être opérationnel

**3 : Niveau de maîtrise ou  
d'expertise**  
⇒ pratiquer, diagnostiquer,  
proposer des actions...

**4 : Niveau d'analyse ou de  
stratégie**  
⇒ faire évoluer, enseigner, gérer  
des situations complexes

<b>COMPETENCES REQUISES</b>		<b>NIVEAUX</b>			
<b>SAVOIR</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance des produits, matériels et techniques de nettoyage</li> <li>• Connaissance du type de surface à traiter</li> <li>• Connaissance des produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage, risques d'utilisation des produits (toxicité)</li> <li>• Connaissance des règles d'hygiène générale, d'hygiène alimentaire et les normes de sécurité en vigueur</li> <li>• Connaissance de l'organisation et le fonctionnement d'un établissement scolaire</li> <li>• Connaissances des techniques d'entretien du linge</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>SAVOIR FAIRE</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien et nettoyage des locaux, des surfaces, des mobiliers et des équipements (organiser son travail, manipuler et porter les matériels, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces...)</li> <li>• Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter, respecter les consignes d'utilisation</li> <li>• Trier et évacuer des déchets courants (opérer le tri sélectif, répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés)</li> <li>• Nettoyer de la vaisselle, des matériels de cuisine. Entretien la cuisine et la salle de restauration</li> <li>• Préparer et élaborer des mets, service des repas</li> <li>• Laver, entretenir et repasser le linge</li> <li>• Savoir communiquer et rendre compte</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>SAVOIR ÊTRE</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polyvalence</li> <li>• Autonomie</li> <li>• Sens des initiatives</li> <li>• Esprit d'équipe</li> <li>• Rigueur</li> <li>• Sens de l'organisation</li> <li>• Disponibilité</li> <li>• Discretion</li> </ul>					

## CONDITIONS DE TRAVAIL

### TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100%**

- **Disponibilité horaire importante :**  OUI  NON

- **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes  Horaires décalés  Travail le week-end  Travail de nuit

### CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

Travail seul  Travail en équipe  Travail au contact du public

### DEPLACEMENTS

- **Déplacements :**  Occasionnel  Intermittent  Fréquent  Permanent

- **Permis de conduire :**  A  B  C  D  EB  EC  ED

### AUTORISATIONS - HABILITATIONS

OUI  NON

**Si oui, lesquelles : autorisations**

Microtracteur tondeuse  Tondeuse 4x4 « Reform »  Balayeuse aspiratrice  Tracteur faucheur  
 Engin de chargement < 4,5 T  Engin de chargement > 4,5 T  Mini-Pelle jusqu'à 6T,  Tractopelle,  
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T,  Compacteur > 2,5 T,  Chariot élévateur de chantier,  
 Engins de viabilité hivernale,  Grue auxiliaire de levage,  Chariot élévateur, nacelle

**Habilitations :**  électricien  Non électricien

### EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI  NON

**Si oui, lesquels :**



lunettes  casque  protections  masque de soudure  gants  Vêtements  masques  harnais

Chaussures de protection

Autre :

### EXIGENCES LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité

**Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.**

**À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.**

**RESPONSABLE DU  
RECRUTEMENT DRH**

**PERSONNE A CONTACTER POUR  
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

**DATE LIMITE DE DEPOT DE  
CANDIDATURE**

**Nom : Sophie CONRAUD**

☎ : 03.29.30.34.90

✉ : [emploi@vosges.fr](mailto:emploi@vosges.fr)

**Nom : GIGANT Carine**

☎ : 03.29.29.86.36

✉ : [cgigant@vosges.fr](mailto:cgigant@vosges.fr)

**17 octobre 2024**