



■ OFFRE DE MOBILITE

1 Agent d'entretien

Direction de la logistique

Réf :

ENTLOGIS20EXTFEV

■ **Identification :**

- Direction : Logistique
- Service : Entretien
- Intitulé : Agent d'entretien
- Rattachement hiérarchique : Responsable service entretien

■ **Caractéristiques administratives :**

- Catégorie statutaire : C
- Cadre d'emplois : adjoints techniques territoriaux
- Filière : technique
- **20 HEURES/SEMAINE**

■ **Mission (s) :**

Effectuer les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux scolaires de la ville.

Aider l'agent de restauration à fournir une prestation de qualité en assurant l'accueil des enfants en restaurant scolaire.

■ **Activités :**

- Nettoyage des locaux : balayage et lavage des sols, époussetage des mobiliers, nettoyage des portes et des vitres à portée de main, nettoyage et désinfection des sanitaires ;

- Tri et évacuation des déchets courants ;
- Contrôle de l'état de propreté des locaux ;
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé ;
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits ;
- Distribution et service des repas ;
- Maintenance et hygiène des locaux ;
- Préparation des réceptions ;
- Accueil et convivialité des invités.

■ **Compétences nécessaires :**

■ Savoirs :

- Maîtrise du matériel, des techniques d'entretien
- Règles d'hygiène spécifique aux locaux nettoyés
- Gestes et postures
- Ergonomie, hygiène
- Consignes et normes de sécurité
- Maîtrise de l'utilisation des produits de nettoyage
- Principes de rangement
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Règlement intérieur de la restauration
- Pratiques de manutention
- Connaissance technique des matériels
- Techniques de présentation
- Conditions de remise des repas aux consommateurs
- Techniques de service en salle dans le respect du protocole
- Techniques de service en salle selon les types de services et selon le public accueilli
- Connaissance de son environnement (évacuation)
- Gestes et postures
- Rendre compte

■ Savoir-faire :

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes
- Manipuler et porter des matériels
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation
- Balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces
- Changer les sacs poubelles
- Effectuer le tri sélectif
- Vérifier l'état de propreté des locaux
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au responsables ou aux professionnels compétents
- Nettoyer les matériels et les machines après usage
- Ranger les produits après utilisation
- Maintenir et remettre en température les plats cuisinés
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Présenter les mets de manière agréable
- Maintenir l'hygiène des locaux
- Connaître les gestes de premiers secours
- Organiser les tâches en fonction des réceptions
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Donner les informations à la hiérarchie

- **Savoir-être :**
 - capacité d'observation et d'adaptation
 - sens de l'organisation
 - propreté et minutie
 - esprit d'initiative
 - qualités relationnelles
 - discrétion
 - esprit d'équipe

■ **Liaisons fonctionnelles :**

- **Internes :**
 - Service entretien
 - Services municipaux
- **Externes :**
 - Directeur de l'école

■ **Conditions d'exercice :**

- **Temps de travail hebdomadaire : 20 HEURES/SEMAINE**
 - Contraintes particulières (horaires, ...) : Horaires décalés
- **Moyens mis à disposition :**
 - Matériel pour l'entretien (chariot, balai.....)
 - Vêtements de travail (blouse et chaussure)

■ **Caractéristiques particulières :**

- **Encadrement de personnel : non**
- **Elaboration d'un budget : non**
- **Gestion d'un budget : non**
- **Gestion d'une régie : non**
- **Utilisation d'E.P.I : Oui (gants)
(équipement de protection individuelle)**

■ **Risques professionnels :**

Station debout prolongée
Manutention de produits (toxiques, détergents)
Chutes de plein pied ou de hauteur
Troubles maladies TMS (mouvements répétitifs)
Risques de brûlures

■ **Contact / Modalités :**

Pour postuler, merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation, **en précisant la référence** de l'offre, **avant le 28 FEVRIER 2017, délai de rigueur** à l'adresse suivante :

Hôtel de ville
Place François Mitterrand
BP 76
60 109 Creil Cedex
A l'attention de Monsieur le Maire
Direction des ressources humaines