



AGENT D'ENTRETIEN POLYVALENT A MI TEMPS

Engagé en faveur de l'égalité des droits et des chances, le Département du Jura souhaite prévenir les discriminations et promouvoir la diversité.

Le Conseil Départemental du Jura (1300 agents permanents, 318 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education Culture Vie Associative, service Education, un/e agent d'entretien polyvalent. Poste à mi-temps.

Les candidatures, accompagnées des deux dernières évaluations professionnelles et du dernier arrêté de situation administrative pour les agents titulaires de la fonction publique, sont à adresser à :

Monsieur le Président du Département du Jura - Direction des Ressources Humaines
17, rue Rouget de Lisle – 39039 LONS LE SAUNIER CEDEX
Date limite d'envoi des candidatures : 3 mai 2019

Résidence administrative : Collège du Parc – BLETTERANS

DÉFINITION DU POSTE

◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du gestionnaire du collège, et sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine pour ce qui concerne les activités liées à la restauration l'agent d'entretien polyvalent H/F travaille au sein du collège.

Il/elle est chargé/e de la réalisation des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux de l'établissement.

◆ ACTIVITES

Activités principales.

• **Entretien des locaux communs et d'enseignement**

- Utiliser les matériels et EPI (équipements de protection individuelle) adaptés pour la réalisation de ses
- activités en étant vigilant aux normes de sécurité
- Entretien des espaces extérieurs : ramasser les déchets, vider les poubelles
- - Entretien des locaux (préau des élèves, et salle de sport, salles de classes..) : dépoussiérer, rincer ,
- désinfecter selon cahier des charges définies par le gestionnaire
- Mettre en place les salles (réunion, buffets...installations vidéoprojecteurs) et déplacer le mobilier
- Stocker les produits d'entretien selon les normes en vigueur,
- Entretien du matériel de nettoyage (mono-brosse, auto-laveuse, chariots de ménage...)
- Réaliser l'entretien du hall au moyen d'une auto-laveuse du lundi au vendredi.
- Nettoyer containers et local poubelles une fois par semaine.
- Evacuer des déchets

Activités secondaires.

- Assurer la polyvalence sur les postes des agents absents : participer à la production en ½ pension, réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner, les ranger.
- Rendre compte des problèmes rencontrés à un supérieur.

PROFIL DU CANDIDAT

◆ CADRE STATUTAIRE

- Cadre C – filière technique – Adjoint technique
- Recrutement par liste d'aptitude, par voie de mutation ou détachement

SPECIFICITÉS DU POSTE

◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

L'agent d'entretien polyvalent H/F est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, les agents de l'établissement. Il/elle est en contact quotidien avec les élèves.

- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur, au froid, au bruit. Répétition de gestes.
- Respect de l'hygiène.
- Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux différents.
- Travail seul ou en équipe.
- Port de vêtements professionnels adaptés (EPI); manipulation de produits dangereux.
- Horaires : réguliers mais susceptibles d'évoluer en fonction des contraintes et nécessités de service.
- L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures de travail de l'établissement
- concerné.

◆ SECURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Pénibilité physique : station debout prolongée, port de charges, milieu bruyant, exposition à la chaleur, au froid et à l'humidité.
- Autonomie sur le poste et responsabilité :
 - o Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le gestionnaire.
 - o Responsabilité dans l'utilisation du matériel.
 - o Autonomie en matière de stockage des produits d'entretien
- Identifier et analyser les conditions d'exercice et de respect des dispositifs de prévention et consignes de sécurité.
- Garantir le respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants.

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

◆ COMPETENCES TECHNIQUES

- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les règles d'hygiène alimentaire
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
- Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- Connaître les bases de l'informatique (messagerie électronique,...)

◆ QUALITÉS

- Etre organisé et méthodique.
- Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien, polyvalence.
- Etre rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Savoir travailler en équipe.
- Etre discret, respecter la confidentialité.

SALAIRE ET AVANTAGES

- Traitement indiciaire + régime indemnitaire
- Prestations d'action sociale
- Crèche du personnel à Lons-le-Saunier
- Amicale du personnel