



## AGENT ENTRETIEN POLYVALENT H/F

Le Département du Jura (1300 agents permanents, 318 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education culture Vie Associative, service Education, un/e agent/e d'entretien polyvalent.

**Pour les agents internes au Conseil Départemental du Jura : les candidatures sont à adresser à la Direction des Ressources Humaines, sous couvert,**  
et

**Pour les agents hors Conseil Départemental du Jura : 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**  
ou à l'adresse mail suivante : [recrutement@jura.fr](mailto:recrutement@jura.fr)

**Date limite d'envoi des candidatures : 4 octobre 2019**  
**Résidence administrative : Collège Pierre Hyacinthe Cazeaux- MOREZ**

### 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 travaille au sein du collège. Il est chargé de la réalisation des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux de l'établissement. Il participe au service de restauration.

#### ◆ ACTIVITES

##### - Activités principales.

**En charge de l'entretien quotidien d'un secteur de l'établissement, le travail consiste à :**

##### - **Entretien quotidiennement les 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 locaux (préau des élèves, salles de classes, sanitaires, circulation, infirmerie, ...) : dépoussiérer, récurer, désinfecter selon cahier des charges définies par le gestionnaire
- Mettre en place les salles (réunion, buffets...) 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...)
- Nettoyer containers et local poubelles
- Evacuer des déchets
- Entretien du linge : collecte, nettoyage, repassage
- Transporter petits colis et courrier

##### - **Participer au service ½ pension**

*Selon créneaux horaires définis par le gestionnaire et suivant consignes du chef de cuisine  
Dans le respect du plan de maîtrise sanitaire*

- Participer à la plonge : nettoyer et ranger la vaisselle et la batterie de cuisine. Traitement de déchets, nettoyage vaisselle, réception, tri, rangement...
- Dresser les assiettes en veillant à l'équité du contenu et distribuer les plats.
- Approvisionner le self (desserts, fromages, entrées et plateaux).

- Assurer le bon fonctionnement des matériels et équipements utilisés.
- Utiliser les appareils en étant vigilant aux normes de sécurité.
- Laver les ustensiles
- Veiller au respect des zones de rangement.
- Entretien des plans de travail en inox avec un produit approprié.
- Trier, évacuer les déchets courants.
- Nettoyage du restaurant (tables, chaises, sols, rangement pots d'eau,...)

**- Activités secondaires :**

- Assurer la polyvalence sur les postes des agents absents : participer à la production en demi-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 ou à défaut par voie contractuelle

## SPECIFICITÉS DU POSTE

### ◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

L'agent d'entretien polyvalent est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, les agents de l'établissement.

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.

### ◆ SÉCURITÉ 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 :
  - activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le gestionnaire. autonomie limitée à l'exécution en restauration.
  - responsabilité dans l'utilisation du matériel et l'organisation du travail quotidien sur le secteur confié
  - 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

### ◆ COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les règles d'hygiène alimentaire, appliquer le plan de maîtrise sanitaire
- 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
- Connaissance de l'outil 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

*Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, **les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.***