



AGENT ENTRETIEN POLYVALENT H/F

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

Le Département du Jura (1300 agents permanents, 342,5 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education culture Vie Associative, service Education, un/e Agent d'Entretien Polyvalent H/F à temps complet.

Pour les agents travaillant au Département du Jura : les candidatures sont à adresser à la Direction des Ressources Humaines, sous couvert.

Pour les candidats ne travaillant pas au Département du Jura : les candidatures 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

avec pour objet du mail : NOM Prénom – AEP Maryse Bastié Dole – Titulaire ou Non-titulaire

Pour les agents titulaires de la fonction publique: les candidatures doivent obligatoirement être accompagnées des deux dernières évaluations professionnelles et du dernier arrêté de situation administrative.

Date limite d'envoi des candidatures : 10 juin 2022

Résidence administrative : Collège Maryse Bastié - DOLE

DÉFINITION DU POSTE

◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du gestionnaire du collège, 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. Il/elle participe au service de restauration.

◆ ACTIVITÉS

• Activités principales

- 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, recurer, 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...),
- Nettoyer containers et local poubelles,
- Evacuer des déchets.

- **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*

- Aider à la préparation du service restauration,
- Procéder au réchauffage des plats,
- 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,
- Participer à la plonge : Nettoyer et ranger, la vaisselle et la batterie de cuisine,
- Entretien des plans de travail en inox avec un produit approprié,
- Trier, évacuer les déchets courants.

- **Activités secondaires :**

- Assurer la polyvalence sur les postes des agents absents notamment en cuisine – remplacement si besoin de la coordinatrice de la cuisine satellite,
- Préparer occasionnellement et mettre en place un service pour diverses réceptions (ex : cérémonie de remise des diplômes...),
- Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner, les ranger,
- Rendre compte des problèmes rencontrés à un supérieur,
- Fermeture de l'établissement environ 2 à 3 fois par mois.

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.

SPÉCIFICITÉS 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,
- Horaires : De 6h00 à 11h00 et de 11h30 à 14h45 et à tour de rôle (soit environ 1 fois tous les 15 jours) : De 9h30 à 11h00 et de 11h30 à 18h15,
- Horaires réguliers mais susceptibles d'évoluer en fonction des contraintes et nécessités de service,
- 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,
- 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 responsable de cuisine. Autonomie limitée à l'exécution en restauration,
 - Responsabilité dans l'utilisation du matériel,
- 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,
- Savoir rendre compte des problèmes rencontrés.

◆ 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 (chèques vacances, tickets restaurant...)
- Crèche du personnel à Lons-le-Saunier
- Amicale du personnel

Nota Bené :

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.**

Le Département du Jura collecte et exploite des données personnelles vous concernant. La finalité est le traitement de votre candidature. Votre CV et votre lettre de motivation ne sont traités que par les agents habilités du fait de leur mission « recrutement ».

Vos données seront conservées selon les prescriptions du code du patrimoine et des Archives départementales du Jura.

Vous disposez d'un droit d'accès, d'information et de rectification à l'égard de vos données que vous pouvez exercer par courrier à Monsieur le Président du Conseil départemental, à l'attention du Délégué à la protection des données, 17 rue Rouget de Lisle, 39039 LONS-LE-SAUNIER.