

Fiche de poste

Identification

Intitulé du poste	Agent d'entretien polyvalent	Direction	DGA Qualité de vie et de service
Intitulé du métier de référence	AGENT D'ENTRETIEN POLYVALENT	Service	Direction de l'éducation de la jeunesse et des sports
Nom, prénom du titulaire du poste (s'il est déjà en poste)		Code poste SEDIT*	
		Code métier*	

Statut

Catégorie	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C	Titulaire / contractuel	
Filière	Technique	Cadre d'emplois	Adjoint techniques
Grade détenu		Grades possibles	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement

Conditions de travail

Lieu (rattachement administratif principal)	Collège	Travail sur écran (+ de 2h/jour)	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Déplacements (lieux, fréquence...)	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Option ARTT	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> Indifférent
Permis de conduire requis	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Astreinte	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Matériel mis à disposition (véhicule, tenue...)	Équipement de protection individuel, matériel...	Délégations de signature	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Conditions de travail particulières (travail le week-end, en soirée, travail en équipe, intempéries...)	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Lesquelles : travail en équipe, port de charges, station debout prolongée, manutention	

Prévention hygiène et sécurité : « Il est rappelé la responsabilité de chacun en matière de respect des règles de prévention, d'hygiène et de sécurité :

- tout agent doit veiller à sa propre sécurité et à celle de ses collègues ;
- de surcroît, le manager est responsable de la bonne application de ces règles. »

Source : Articles L4121-1 et L4122-1 du code du travail

Règles particulières d'hygiène et de sécurité à respecter ¹ .	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Lesquelles : Plan de maîtrise sanitaire, Code du travail : Article R.231-54 d. Règles générales de prévention du risque chimique. Décret n°2000-542 du 16 juin 2000 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale
Aptitudes physiques requises (le cas échéant)	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Lesquelles :

¹ En cas de réponse positive, la présente fiche de poste doit être accompagnée d'un document précisant ces règles.

Place dans la hiérarchie et relations de travail

Fonction et nom du supérieur hiérarchique direct (N+1)	Directeur de l'éducation, de la jeunesse et des sports, en collaboration avec le chef d'établissement Hugues des Ligneris	
Fonction des subordonnés directs (N-1) (nombres de personnes encadrées)		
Réalisation de l'évaluation annuelle du personnel	<input checked="" type="checkbox"/> NON	<input type="checkbox"/> OUI
Principaux interlocuteurs au sein des services départementaux	DGA QVS, DRH	
Principaux interlocuteurs à l'extérieur des services départementaux	Services rectoraux Fournisseurs	

Contribution du poste d'activité du Département

Missions	Assurer une prestation de qualité auprès des collégiens et tout "utilisateur" du collège. Contribuer à améliorer l'entretien et le confort des usagers.
----------	---

ACTIVITES LIEES AU POSTE (10 activités maximum)	Poids relatif %	Niveau de resp ²
Entretien : nettoyage des locaux administratifs, techniques, de toutes les salles, gymnases..., des mobiliers et des accessoires, des vitres, circulations... décapage et protection des revêtements de sol.		
Entretien des extérieurs, gestion du linge (tri, lavage, repassage, réparation ...), suivi du stock de produits d'entretien...		
Cuisine : réception et rangement des marchandises, épluchage des légumes, préparation des entrées et desserts, réapprovisionnement du self et distribution, petite et grosse plonges (matériels de cuisine et vaisselle des convives), nettoyage de la cuisine, de la ligne de self et de la salle de restauration...		
Sécurité : ouverture et fermeture des bâtiments, filtrage des entrées et sorties dans l'établissement, gestion du système d'alarme anti-intrusion, relais de communication entre élèves et équipe éducative, communication des dysfonctionnements observés...		
Total	100 %	

² Niveau de responsabilité : I - décide, est responsable de / II - propose, élabore, définit, participe à / III - exécute, met en œuvre.

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Savoirs (connaissances théoriques)	<p>Entretien : connaître la dangerosité des produits de nettoyage, savoir diluer les produits de nettoyage, utiliser les produits de nettoyage adéquats en fonction de la surface à nettoyer, maîtriser le mode d'emploi et l'usage des différents matériels mécanisés utilisés pour le nettoyage des surfaces, maîtriser les règles d'application du tri sélectif</p> <p>Cuisine : utiliser les outils de cuisine adéquats en fonction de l'usage, ranger les denrées dans les différentes chambres froides.</p> <p>Sécurité : savoir utiliser un extincteur, gestes et postures.</p> <p>Accueil : connaître l'utilisation du standard téléphonique et du fax, savoir utiliser le matériel de reprographie.</p>
------------------------------------	--

Savoir-faire (lié à l'expérience pratique)	<p>Entretien : être polyvalent, savoir gérer son temps en fonction du planning, savoir utiliser le matériel à bon escient, faire preuve d'ordre et de méthode.</p> <p>Cuisine : savoir soigner la présentation des entrées et des desserts, savoir utiliser le lave-vaisselle industriel.</p> <p>Accueil : savoir se présenter au téléphone, maîtriser l'utilisation du standard téléphonique et du fax, savoir utiliser le matériel de reprographie, être capable de gérer les priorités.</p> <p>Recevoir, filtrer et orienter les appels téléphoniques.</p>
Savoir procédural (procédures)	<p>Entretien : utiliser les équipements de sécurité (gants, vêtements, chaussures...). Savoir rendre compte de son action et signaler les dysfonctionnements ou difficultés rencontrées</p> <p>Cuisine : connaître le plan de maîtrise sanitaire.</p> <p>Accueil : connaître les modes de fonctionnement de l'établissement.</p> <p>Sécurité : savoir actionner le système d'alarme.</p> <p>Respecter les règles de sécurité</p>
Savoir relationnel (relations humaines)	<p>Entretien : savoir travailler en équipe, être capable de tenir compte des consignes données par le gestionnaire ou le cuisinier, être à l'écoute de l'ensemble de la communauté éducative.</p> <p>Accueil : savoir communiquer, avoir une tenue vestimentaire correcte, créer un local d'accueil agréable pour le public qui s'y présente, être souriant et courtois, savoir adapter son langage en fonction de l'interlocuteur, être capable d'orienter les personnes dans l'établissement, savoir être discret, être à l'écoute. Avoir le sens du service public.</p>
Autres	
Évolution prévisible du poste	
Document élaboré ou mis à jour le :	DGA QVS - DEJS