

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjoint technique territorial

C2

### La Direction

Avec près de 300 collaborateurs, la Direction des collèges pilote la mise en œuvre du Plan « collèges » sur les thèmes de la restauration scolaire, la mise en place de niveau de service et la sectorisation scolaire. Elle accompagne également les établissements grâce à l'allocation de dotation et de subventions de fonctionnement

Le Département de la Savoie compte 38 collèges publics et 8 collèges privés sous contrat d'association avec l'Etat qui accueillent 21 000 collégiens.

### Objectifs du Service

- Assurer de bonnes conditions d'accueil pour les collégiens
- Garantir la propreté des établissements conformément au niveau de service départemental
- Assurer un service de restauration qualitatif et conforme aux orientations de la politique départementale en matière de restauration scolaire.

### FINALITES DE LA FONCTION

Sous la responsabilité hiérarchique du chef du service « ressources » de la direction des collèges, sous la coordination du conseiller ressources en charge du secteur d'intervention, et, lors des remplacements dans les collèges, sous la responsabilité fonctionnelle du principal et par délégation, de l'adjoint-gestionnaire, l'agent polyvalent d'entretien et de restauration est chargé :

- D'assurer les missions de remplacement, de soutien et de renfort dans les collèges pour l'entretien des locaux, des surfaces et des matériels et pour le service de restauration.

## MISSIONS

### **Assurer les missions de remplacement, de soutien et de renfort pour l'entretien des locaux, des surfaces et des matériels et pour la restauration**

- Garantir la continuité du service en réalisant les tâches à charge de l'agent remplacé
- Assurer le reporting en fin de mission, auprès du responsable de l'unité appui technique : signaler les bonnes pratiques et/ou les dysfonctionnements, renseigner tout document permettant le suivi de l'activité

### **Nettoyage des locaux et des matériels**

- Effectuer le nettoyage et l'entretien courant des locaux, conformément aux niveaux de service départementaux (mode normal et modes adaptés en cas d'absentéisme)
- Assurer le maintien en état de propreté de l'établissement, dans le respect des niveaux de service départementaux
- Veiller au bon fonctionnement des installations de l'établissement, en signaler les éventuels dysfonctionnements et dégradations
- Garantir la propreté dans le cadre des prescriptions d'hygiène en vigueur (protocoles sanitaires)
- Utiliser les équipements fournis par le Département (autolaveuses, chariots de nettoyage par pré-imprégnation)
- Veiller au bon dosage des produits
- Veiller au rangement et au nettoyage du matériel utilisé
- Participer au grand nettoyage de fond au moment des permanences

### **Restauration**

- Participer à la préparation des repas ou à la remise en œuvre de repas livrés sous l'animation du responsable de la restauration (chef de cuisine ou responsable de cuisine satellite)
- Assurer le service des repas et l'accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux de la cuisine et de la salle de restauration conformément au plan de nettoyage et désinfection du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Effectuer la plonge
- Participer à la réception des marchandises (rangement, rotation stock)
- Respecter les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, définies dans le PMS

### **Fonctionnement général de l'établissement**

- Participer à l'accueil des élèves, des personnels, des prestataires ou tout autre visiteur
- Favoriser le dialogue avec l'ensemble des services de l'établissement
- **Le poste nécessite le respect des contraintes-horaires, des tâches et consignes, telles que définies par la collectivité et par l'adjoint-gestionnaire de l'établissement.**

### Liens hiérarchiques

- Chef du service ressources de la direction des collègues
- Directrice des collègues

### Liens fonctionnels

#### Au sein du Conseil départemental :

- Conseiller ressources de la direction des collègues en charge de la coordination de l'EMAT
- Technicien qualité hygiène et propreté de la direction des collègues
- Agents des collègues

#### Hors du Conseil départemental :

##### Au sein de l'établissement scolaire :

- Le Chef d'établissement
- L'Adjoint-gestionnaire
- L'ensemble de la communauté éducative

##### Hors de l'établissement :

- Les fournisseurs et prestataires

## COMPETENCES ATTENDUES

- Permis B
- Techniques et produits de nettoyage
- Utilisation des équipements fournis par le Département et/ou par le collège : autolaveuses, monobrosses, chariots de nettoyage par pré-imprégnation
- Procédures et règles d'hygiène, de propreté et de sécurité
- Normes de sécurité et risques pour le public
- Gestes et postures de manutention manuelle

- Capacité d'adaptation
- Aisance relationnelle
- Travail en équipe
- Exemplarité inhérente à l'exercice d'une fonction en milieu éducatif
- Rigueur et méthode
- Sens du service
- Autonomie
- Prise d'initiative, réactivité

### Caractéristiques

- Résidence administrative : Chambéry
- Temps de travail : Choisissez un élément.
- Travail le dimanche et jours fériés : NON
- Poste télétravaillable : NON
- Port de charges : OUI
- Port d'équipements de protection individuelle : OUI
- Port de vêtements de travail : OUI
- Astreintes : NON
- Déplacements sur le Département : OUI
- NBI : OUI
  - ➔ si OUI, nombre de points : 10 points de NBI au titre d'agent d'équipe mobile

### Moyens

- Véhicule : OUI
- Moyens spécifiques : OUI
  - ➔ Si OUI, préciser :
    - Smartphone

organigramme

## POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

