

Direction des collèges

Agent polyvalent

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjointes techniques territoriaux

C2

La Direction

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.

Elle regroupe près de 330 collaborateurs qui participent au fonctionnement et à l'entretien des 38 collèges publics et 8 collèges privés sous contrat d'association avec l'Etat que compte le Département de la Savoie et 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

FINALITES DE LA FONCTION

Sous la responsabilité hiérarchique du Directeur adjoint des collèges et sous la responsabilité fonctionnelle du principal et par délégation, de l'adjoint-gestionnaire, l'agent polyvalent est chargé de :

- Garantir l'entretien des locaux, des surfaces non bâties, des matériels de nettoyage et de plonge de l'établissement
- Participer au service de restauration, au magasinage et à la lingerie
- Participer à l'accueil de l'établissement

MISSIONS

Nettoyage des locaux et des matériels :

- Effectuer le nettoyage et l'entretien courant des locaux, conformément aux niveaux de service départementaux (mode normal et mode adapté 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
- Suivre l'évolution du stock de produits d'entretien
- Entretenir le linge et les vêtements de travail de l'établissement (lavage, repassage)
- Réaliser périodiquement un grand nettoyage de fond

Restauration :

- Participer à la production 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)
- Appliquer 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, du personnel, des prestataires ou de tout autre visiteur
- Favoriser le dialogue avec l'ensemble des services de l'établissement
- Assurer quotidiennement la fermeture des secteurs d'intervention

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.

Les postes situés dans les collèges de Barby, Entrelacs, Grésy-sur-Aix, Les Echelles, Montmélian, Novalaise, St Alban-Leyse et Saint-Genix-Les-Villages, Aix-les-Bains (Garibaldi) sont susceptibles d'être rattachés à l'atelier culinaire départemental de Chambéry, à partir de 2023.

Les postes situés dans les collèges de Modane, Saint-Michel-de-Maurienne, Saint-Jean-de-Maurienne et Val d'Arc, sont susceptibles d'être rattachés à l'atelier culinaire départemental de Saint-Jean-de-Maurienne, à partir de 2023.

Autorité hiérarchique	Autorité fonctionnelle	Liens fonctionnels
• Directeur(trice) adjoint(e) des collèges • Directeur(trice) des collèges	• Les chefs et gestionnaires d'EPL	• Direction des collèges (DC) • Direction des bâtiments et moyens généraux (DBMG) • Tous services en tant que de besoin • Prestataires

COMPETENCES ATTENDUES

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Techniques d'accueil • Gestes et postures de manutention manuelle | <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Aisance relationnelle |
|--|--|

Caractéristiques	Moyens
• Résidence administrative : Commune d'accueil du collège d'affectation • Temps de travail : annualisé • 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 : NON • NBI : OUI ➔ si OUI, nombre de points : 15 pour les agents exerçant dans les collèges situés en REP et REP+	• Véhicule : NON • Moyens spécifiques : NON ➔ Si OUI, préciser : ▪ Néant

