

## Agent d'entretien et de restauration (F/H)

[https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id\\_job=286](https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=286)

<b>Mise à jour</b>	30-11-2022
<b>Référence</b>	AER
<b>Service</b>	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
<b>Localisation</b>	SUR TOUT LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME
<b>Contrat</b>	CDD (remplacement, renfort ...)
<b>Disponibilité</b>	Immédiate
<b>Fonction</b>	D02 Agent d'entretien des locaux
<b>Type de poste</b>	Contractuel CDD remplacement sur emploi permanent
<b>Filière</b>	Technique
<b>Catégorie</b>	C
<b>Cadre d'emploi</b>	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseigne

**SEINE-MARITIME**  
- LE DÉPARTEMENT -

### Contexte et définition du poste

Le Département de la Seine-Maritime a la charge des 108 collèges publics présents sur son territoire. A ce titre, il assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique.

Aussi, afin d'assurer ces différentes missions, la collectivité procède au recrutement d'agents techniques pouvant assurer des remplacements au sein de ces établissements scolaires.

A cet effet, la collectivité recrute des agents d'entretien et de restauration sur plusieurs zones d'intervention. Vous avez la possibilité de candidater en précisant votre secteur géographique de mobilité.

### Missions

- Vous assurez le maintien en état de propreté des locaux, des mobiliers et matériels et veillez à leur disposition fonctionnelle.
- Vous effectuez le balayage et le lavage des sols, le dépoussiérage des locaux et des surfaces, le lavage des vitres et passez l'aspirateur.
- Vous utilisez les matériels, machines et produits de nettoyage adéquats en fonction des surfaces à traiter.
- Vous assurez l'entretien et le rangement des matériels et des machines de nettoyage après usage.
- Vous prenez connaissance des notices d'utilisation et vous engagez à les respecter.
- Vous détectez les anomalies ou dysfonctionnements et les signalez à votre responsable.
- Vous participez au service de la restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire définies.
- Vous alimentez le self, assurez la distribution des repas en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène.
- Vous effectuez la plonge et la plonge batterie.
- Vous assurez le lavage, le repassage et le petit entretien du linge.
- Vous assurez le tri et l'évacuation des déchets courants.

### Profil recherché

- Vous possédez une expérience significative sur un poste similaire.
- Vous connaissez les règles d'utilisation des produits et matériels appropriés aux différentes tâches d'entretien.
- Vous connaissez les règles générales d'hygiène et de sécurité.

## Agent d'entretien et de restauration (F/H)

[https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id\\_job=286](https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=286)

- Vous connaissez les normes d'hygiène de base.
- Vous appliquez les règles et consignes de sécurité.
- Vous savez organiser votre travail et anticiper vos besoins en produits et matériels de nettoyage.
- Vous savez rendre compte de toute situation inhabituelle à votre supérieur hiérarchique.