Agent d'entretien et de restauration (F/H) - Collège Raoul DU...

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=4043&id_origin=0

Limite de candidature	10-12-2026
Mise à jour	10-11-2026
Référence	VP-513-26 / P05378
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	LE HAVRE / COLLEGE RAOUL DUFY
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	D02 Agent d'entretien des locaux
Date d'entrée	01/01/27
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseigneme
Grade	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement, Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'ens, Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'

Contexte et définition du poste

Rejoignez le 2ème employeur public de la Seine-Maritime qui compte près de 5 000 agents répartis sur l'ensemble du département et notamment dans les 108 collèges où travaillent les agents techniques territoriaux pour les métiers de chef de cuisine, second de cuisine, aide de cuisine, agent polyvalent de restauration, agent d'entretien et de restauration, agent d'entretien, agent de maintenance et agent d'accueil.

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, 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.

Profil recherché

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement

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

Spécificités du poste :

Emploi du temps annualisé sur le temps scolaire et les vacances (jours de permanences)
Horaires variables selon EPLE
632 élèves, dont 410 demi-pensionnaires

Avantages :

- Restauration collective à tarif avantageux
- Titres-restaurant
- Travail d’équipe
- Parcours de formations riches et adaptés pour développer vos compétences
- Participation employeur au trajet domicile-travail
- Forfait mobilités durables
- Participation à la prévoyance
- Aides à la famille (prestations jeune enfant, subvention séjours)
- Arbre de Noël
- Association du personnel
- Association sportive
- Gratuité des parcs et musées départementaux