Agent d'entretien et de restauration (F/H) - Collège Jean Mal...

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=4050&id_origin=0

Limite de candidature	17-12-2026
Mise à jour	16-11-2026
Référence	VP-515-26 / P05023
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	LONGUEVILLE SUR SCIE / COLLEGE JEAN MALAURIE
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	D02 Agent d'entretien des locaux
Date de fin	17-12-2026
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)

2 cycles possibles :

Cycle du matin : 6h00 -15h30 (lundi, mardi, jeudi, vendredi) et mercredi : 6h00 - 11h00

Cycle de journée : 8h00 - 17h30 (lundi, mardi, jeudi, vendredi) et mercredi : 8h00 - 13h00

Avantages :

- Titres-restaurant
- Travail d’équipe
- Parcours de formations riches et adaptés pour développer vos compétences
- Forfait mobilités durables
- Participation à la prévoyance
- Aides à la famille (prestations jeune enfant, subvention séjours)
- Association du personnel
- Association sportive
- Gratuité des parcs et musées départementaux