

AGENT.E D'ENTETIEN GENERAL

Pour la Région Ile de France au sein des lycées franciliens, sous la responsabilité du chef d'équipe ou de l'équipe de direction.

465 lycées répartis sur les 8 départements franciliens.

La mission générale : Garantir la propreté des locaux et l'entretien de l'établissement dans le respect des règles et consignes de sécurité et d'hygiène. Participation aux activités de restauration et d'accueil.

Les tâches

Entretien des locaux :

- Assurer le nettoyage, courant et approfondi, des locaux collectifs de l'établissement (surfaces, surfaces vitrées, sanitaires, mobiliers, matériels et salles de restauration, espaces extérieurs, ...).
- Entretien et ranger le matériel.

Restauration :

- Mettre en place la demi-pension et servir les repas.
- Effectuer les travaux de petites et grosses plonges.

Activités spécifiques ponctuelles :

- Participer à l'accueil.
- Participer à l'entretien des textiles.
- Réceptionner et ranger les marchandises.
- Participer à la préparation et la présentation des produits culinaires.
- Etre amené à effectuer des petits travaux de maintenance.

Le profil attendu

- CAP Hygiène des locaux ou équivalent apprécié.
- Disposer de préférence d'une première expérience sur un poste similaire.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.
- Sens du travail en équipe, esprit d'entraide et polyvalence.
- Autonomie et organisation.
- Qualités relationnelles, discrétion et sens pédagogique.

Le type de contrat, les horaires et les spécificités

- Contrat de contractuel dans le cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (catégorie C).
- CDD de septembre à février et de mars à juin renouvelables.
- Mobilité géographique et flexibilité des horaires.
- Rémunération sur la base du SMIC + majoration du salaire en fonction de l'expérience et/ou du diplôme.
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI).
- Horaires : Service du matin, amplitude horaire de 06h à 15h ou Service du soir, amplitude horaire de 10h à 20h.
- Congés et RTT à prendre sur les périodes de vacances scolaires.

Les prestations sociales

Le personnel de la Région bénéficie de prestations sociales diverses liées à la vie professionnelles et familiale des agents (chèques vacances, séjour vacances pour les enfants, garde d'enfant, protection sociale complémentaire, activités culturelles et sportives, ...).

Les évolutions

Le conseil Régional propose des dispositifs d'accompagnement permettant aux agents de se former, de se professionnaliser afin d'acquérir et de développer leurs compétences et d'évoluer dans leur carrière.

Possibilité d'intégrer la fonction publique sous conditions.

Les critères de recrutement

Les savoirs :

- Titre pro ou diplôme en hygiène des locaux apprécié.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en restauration et entretien des locaux.
- Connaître les techniques et le matériel d'entretien.
- Connaître l'utilisation des produits d'entretien.

Les savoirs Faire :

- Appliquer les protocoles de nettoyage (hygiène des locaux et restauration) et les normes HACCP.
- Savoir lire une notice.
- Appliquer des consignes écrites.
- Savoir prendre, écrire et transmettre un message.
- Savoir utiliser des matériels mécanisés (autolaveuse, mono brosse, aspirateur à eau, ...).
- Savoir transmettre et faire remonter les informations liées à sa fonction.

Les savoirs être :

- Respect de la hiérarchie et du règlement intérieur de l'établissement.
- Sens du travail en équipe, esprit d'entraide et polyvalence.
- Réactivité, adaptabilité, autonomie et organisation.
- Qualités relationnelles, discrétion.
- Intérêt pour le service public auprès des lycéens.

