

Date :
11 septembre 2020

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Ouvrier d'entretien polyvalent

Grade et filière	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement / Technique
------------------	---

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
ANDRE MALRAUX	DIJON

Relations :

- Personnels
- Elèves

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	10%
Aide de cuisine	15%
Cuisinier	
Chef de cuisine	
Lingère	
Magasinier	
Ouvrier d'agencement d'intérieur	15%
Ouvrier en espaces verts et installations sportives	5%
Ouvrier en installations électriques	
Ouvrier en installations sanitaires et thermiques	
Ouvrier en revêtements et finitions	5%
Ouvrier en entretien des locaux	50%
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Participe aux tâches d'agencement intérieur,
- Entretien des espaces verts et installations sportives,
- Assure les fonctions d'ouvrier en revêtements et finitions,
- Entretien des locaux et des mobiliers,
- Assure l'accueil du public,
- Assure les fonctions relevant d'aide de cuisine.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Agencement intérieur :

- Pose et dépose les éléments de mobilier,
- Répare revêtements, cloisons et mobiliers endommagés,
- Déménage et réaménage les salles en fonction des besoins.

2) Espaces verts et installations sportives :

- Effectue les travaux d'entretien et de nettoyage des espaces verts de l'établissement,
- Assure l'entretien du matériel et des outils,
- Assure le déneigement et le salage des voies d'accès et des abords de l'établissement.

3) Revêtements et finitions :

- Contrôle l'état des revêtements muraux et de sols,
- Dépose, réalise des travaux d'apprêt et pose les revêtements adéquats,
- Assure des travaux de peinture (salles, couloirs, extérieurs).

4) Entretien des locaux et du matériel :

- Effectue les travaux de balayage, dépoussiérage, de lavage et entretien des sols, vitres, murs, plafonds,
- Effectue la maintenance et l'entretien des sanitaires,
- Trie et évacue les déchets courants et les répartit dans les containers adaptés,
- Sort et rentre les containers et en assure le nettoyage et la maintenance,
- Veille et rend compte au responsable du bon état des locaux,
- Veille à la fermeture des locaux et lumières (fenêtre, portes).

5) Accueil du public :

- Assure l'ouverture du collège le matin et la fonction de vaguemestre en cas d'absence,
- Assure les fonctions d'accueil ponctuellement dans la semaine.

6) Aide de cuisine :

- Nettoie la vaisselle, les matériels et les locaux de cuisine en appliquant les procédures HACCP,
- Peut remplacer un personnel de cuisine au niveau de la distribution sur la ligne de self et doit connaître les principes de base d'hygiène alimentaire.

5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE :

- Polyvalence sur d'autres tâches relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement territoriaux en cas d'absence dans l'équipe ou pour les besoins du service
- Port de vêtements appropriés
- Station debout
- Travail en hauteur
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Manipulation de produits toxiques
- Horaires variables
- Permis B (VL)
- Disponibilité
- Habilitation électrique souhaitée

6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES

Appliquer les règles de sécurité collectives et individuelles dans le cadre de l'utilisation des matériels, des outils et des produits

Appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels

Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés

Appliquer les bonnes pratiques de manutention

Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces et/ou des consommables réutilisables

Vérifier l'état de propreté des locaux et matériels

Gérer les différents déchets (tri sélectif ou autres déchets)

Repérer les dysfonctionnements et risques des installations, des matériels et les signaler

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement

Sensibiliser les usagers au respect de la propreté

Appliquer le paquet hygiène et la méthode HACCP

Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène

Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets

Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection

Savoir appliquer les consignes de sécurité relatives à la sécurité des personnes, des biens, des locaux

Accueillir le public dans le respect du cadre réglementaire de la communication institutionnelle

Utiliser les principaux modes de communication (écrit, oral, événementiel, signalétique, charte graphique, multimédia, etc.)

Apporter une réponse précise et claire à des demandes sur le fonctionnement de l'Institution ou de l'établissement

Effectuer les travaux courants se rapportant à l'entretien des bâtiments et équipements (systèmes mécaniques d'un bâtiment, maçonnerie, plâtrerie, peinture, électricité, plomberie, chauffage, menuiserie, métallerie, espaces verts)