

Un-e TR Agent-e d'entretien des locaux/Agent-e de restauration

Synthèse de l'offre

Employeur : Région Nouvelle-Aquitaine
14 rue francois de sourdis
33077Bordeaux cedex
Référence : 0033210300240023
Date de publication de l'offre : 01/05/2021
Date limite de candidature : 31/05/2021
Poste à pourvoir le : Dès que possible
Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi
Temps de travail : Complet
Durée : 35h00
Nombre de postes : 1
Service d'affectation : Lycée Pierre Bourdan-Guéret (23)

Lieu de travail :

Lieu de travail :
Place Molière - BP 19
23011 Guéret cedex

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique territorial
Adjoint technique principal de 2ème classe
Adjoint technique principal de 1ère classe
Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'enseign.
Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'enseign.
Famille de métier : Architecture, bâtiment et logistique > Hygiène et propreté des locaux
Métier(s) : Chargé ou chargée de propreté des locaux

Descriptif de l'emploi :

Site de rattachement: LIMOGES
Résidence administrative: GUERET
Département: 23 Creuse
Etablissement: Lycée Pierre Bourdan
Affectation principale: Equipe entretien général
Sous l'autorité hiérarchique du: Président de la Région Nouvelle-Aquitaine
Sous l'autorité fonctionnelle du- de la: Chef-fe d'établissement, du-de la gestionnaire et de l'agent-e en charge de l'encadrement le cas échéant
- Moyen mis à disposition:
Equipements de protection individuels: chaussures de sécurité, gants...
Matériels et équipements dédiés au métier exercé
Véhicule de service de l'établissement en tant que de besoin
Sous la responsabilité hiérarchique du chef des agents
- Port obligatoire d'une tenue professionnelle
- Pénibilité physique : station debout prolongée, port de charges, manipulations de matériels ...
Conditions de travail liées aux fonctions:
Travail en autonomie ou en équipe auprès d'un ou plusieurs établissements
Missions attribuées à un ou plusieurs agent-e-s
Travail à l'intérieur ou en extérieur
Fonctions de Titulaire remplaçant: OUI
Poste à temps complet : 1 607 heures
Ils peuvent évoluer en fonction des nécessités de service

Profil recherché :

SAVOIRS:

- "- Règles d'hygiène et de propreté
- Règles d'utilisation des produits d'entretien
- Techniques d'entretien des locaux
- Les produits de nettoyage et leurs conditions d'utilisation
- Gestes et postures au travail
- Lecture d'une fiche technique
- Règles d'utilisation des machines industrielles de nettoyage
- Règles de base du tri sélectif
- Méthode HACCP
- Notions de cuisine
- Techniques de présentation et de dressage des plats
- La chaîne du froid et les modes de conservation des aliments

SAVOIR FAIRE:

- "- Lire les étiquettes et respecter les conditions d'utilisation
- Organiser méthodiquement son travail
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces
- Maîtriser l'utilisation des matériels manuels et automatiques de nettoyage et les nettoyer après utilisation
- Appliquer les consignes
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base
- Se conformer à des modes de fabrication précis
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire
- Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle
- Desservir et nettoyer un esalle de restauration
- Nettoyer différents types de surfaces
- Respecter les règles du plan de nettoyage- Opérer le tri sélectif"

SAVOIR ÊTRE:

- " Diplômé et sens des relations humaines
- Rigoureux et consciencieux dans l'exécution de son travail
- Etre discret et disponible
- Esprit d'équipe"

Missions :

" Entretien des locaux :

- Nettoyer les locaux scolaires externat et internat (sols, murs, vitres, tables, mobiliers, sanitaires)
- Laver les surfaces en utilisant les produits d'entretien et les équipements adaptés
- Entretien des matériels utilisés et les ranger
- Stocker et ranger les produits d'entretien après utilisation
- Veiller et rendre compte du bon état des locaux,
- Signaler toute anomalie ou dégradation
- Evacuer les déchets : vider les corbeilles à papier, changer les sacs poubelles ...
- Trier, évacuer les déchets dans les containers correspondants
- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des plats : lavage, épluchage, coupe des légumes ou fruits
- Assister le cuisinier dans les préparations simples ou chaudes
- Participer au dressage des plats, à la mise sur assiette
- Participer à la mise en place du self
- Participer à la distribution des repas
- Assurer le rangement du matériel de cuisine
- Trier, évacuer les déchets et les répartir dans les containers adéquates
- Nettoyer et ranger les ustensiles et les équipements de cuisine
- Nettoyer les locaux en utilisant les produits d'entretien adaptés
- Effectuer la plonge

"Entretien des bâtiments et des extérieurs propres à l'établissement :

- Nettoyer et laver les surfaces en utilisant les produits d'entretien et les équipements adaptés.
- Entretenir les matériels et mobiliers et veiller à leur disposition fonctionnelle.
- Nettoyer les sanitaires.
- Entretenir les extérieurs (balayage, ramassage des feuilles...)
- Trier et évacuer les déchets.
- Stocker et ranger les produits d'entretien après utilisation.
- Assurer occasionnellement l'ouverture ou la fermeture des accès de l'établissement
- Réaliser les petits travaux d'entretien des espaces verts

Participer à d'autres missions du service en tant que de besoin

Contact et informations complémentaires : En interne:

Les candidatures (lettre de motivation, CV, les 3 dernières fiches d'évaluation sous couvert du Chef d'établissement + copie de la carte nationale d'identité) doivent être transmises à la DRH au plus tard le 31/05/2021 (cachet de la poste faisant foi)

Merci d'indiquer le numéro de profil de poste : L9658

Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine - DRH- Unité Emploi lycée- 27, boulevard de la corderie - CS 3116 - 87031
Limoges Cedex 1

En externe:

Les candidatures (lettre de motivation, CV, les 3 dernières fiches d'évaluation sous couvert du Supérieur Hiérarchique+ copie de la carte nationale d'identité) doivent être transmises à la DRH au plus tard le 31/05/2021 (cachet de la poste faisant foi)

Merci d'indiquer le numéro de profil de poste : L9658

Conseil régional Nouvelle-Aquitaine - DRH- Unité Emploi lycée- 27, boulevard de la corderie - CS 3116 - 87031
Limoges Cedex 1

Téléphone collectivité : 05 57 57 55 55