

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un agent d'entretien (H/F)

(Ouverts aux grades d'ATTEE et d'ATTP2EE en interne uniquement)

pour le Legta Edgar Faure à Montmorot (39)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité du chef de cuisine, l'agent de service assure au sein d'une équipe des missions de restauration dans l'établissement agricole avec un internat de 270 apprenants.

L'agent peut aussi assurer l'entretien des locaux. Il est placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement.

Membre de l'équipe éducative du lycée, ses missions sont amenées à évoluer en fonction des besoins du service.

▪ **Activités techniques :**

Participe aux activités de restauration :

Aide à la préparation des repas, au conditionnement des plats

Assure la manutention des denrées et produits

Assure le service au self

Effectue des travaux de plonge

Réalise le nettoyage du matériel et des locaux

Aide au magasin alimentaire

Assure le maintien en état de propreté des locaux, mobiliers et matériels, et veille à leur disposition fonctionnelle :

Nettoyage des locaux (internat – externat)

Tri et évacuation des déchets courants

Contrôle de l'état de propreté des locaux

Entretien et rangement du matériel utilisé

▪ **Missions ponctuelles :**

En tant que membre du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement, peut être amené à réaliser toutes missions visant à garantir la continuité de service :

Accueille, oriente et renseigne les usagers et le personnel de l'établissement :

Accueil et renseignement physique du public ; Standard : réceptionne les appels téléphoniques, enregistre les messages et restitue l'information ; Gestion du courrier (tri, distribution et affranchissement)

Effectue l'entretien des espaces extérieurs (espaces verts et déneigement si besoin)

▪ **Hygiène et sécurité :**

Applique les règles d'hygiène et sécurité dans la réalisation de ses tâches

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Connaissances des matériels et produits

Connaissances des règles d'hygiène, de sécurité et de désinfection (méthode HACCP)

Connaissances des règles spécifiques aux différents domaines d'activité

Connaissances de l'établissement et de l'organisation interne

APTITUDES REQUISES

Esprit d'équipe

Polyvalence

Qualités relationnelles

Capacité d'adaptation en fonction des interlocuteurs

Sens de l'organisation

Rigueur

Ponctualité et réactivité

Esprit d'initiative

Capacité à gérer les situations d'urgence

Dynamisme

Capacité à déceler et signaler à sa hiérarchie les anomalies et les dysfonctionnements observés
Sens du service public

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Port de charges
Gestes répétitifs
Utilisation de machines
Contraintes posturales
Travail en milieu humide / bruyant / chaud / froid
Manipulation de divers produits d'entretien
Port d'Equipement de Protection Individuelle (EPI)
Horaires: 6h-14h30 ou 11h-20h30

Pour candidater, merci d'adresser un curriculum vitae détaillé et une lettre de motivation précisant la référence du poste, par courrier à l'adresse suivante

Madame la Présidente du conseil régional Bourgogne-Franche-Comté –
Direction des ressources humaines - 17, boulevard de la Trémouille - CS 23502 - 21035 DIJON
ou par voie dématérialisée sur le site internet www.bourgognefranchecomte.fr/ rubrique offres d'emploi

avant le 27 avril 2018

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme BARBIER Maryline, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 62 18.