

## AGENT D'ENTRETIEN GENERAL (H/F)

<b>Définition de la mission</b>	Nettoyer et entretenir les locaux et surfaces, mobiliers et matériels utilisés par l'établissement dans le respect des règles et consignes de sécurité et d'hygiène. Participer aux activités de restauration, d'accueil.
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement <i>(décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)</i>
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial de 2 <sup>ème</sup> et de 1 <sup>ère</sup> classe des établissements d'enseignement
<b>Condition d'accès</b>	Détachement, mutation, mobilité, recrutement direct.
<b>Evolution professionnelle</b>	Responsable de l'entretien général

### Activités

<b>Activités principales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer le nettoyage, courant et approfondi, des locaux collectifs de l'établissement (surfaces, surfaces vitrées, sanitaires, mobiliers, matériels de restauration, espaces extérieurs...)</li> <li>• Participer au service de restauration</li> <li>• Trier et évacuer les déchets courants</li> <li>• Entretien et ranger le matériel après utilisation</li> <li>• Contrôler l'état de propreté des locaux</li> <li>• Détecter et signaler à la hiérarchie les anomalies et les dégradations</li> <li>• Participer à l'aménagement des salles et la mise en place des matériels</li> </ul>
<b>Activités spécifiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut participer à l'accueil</li> <li>• Peut participer à l'entretien des textiles (tri, lavage, repassage, rangement)</li> </ul>

### Compétences

<b>Savoir et savoir-faire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les procédures techniques manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection</li> <li>• Savoir manipuler les appareils électriques et les matériels mécanisés (monobrosse, autolaveuse, aspirateur...)</li> <li>• Savoir choisir et doser les produits en fonction des surfaces à traiter</li> <li>• Savoir lire les notices et appliquer les consignes d'utilisation des produits</li> <li>• Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Minimiser la gêne occasionnée par le travail d'entretien en cas de présence des usagers</li> <li>• Maîtriser les gestes et postures de la manutention</li> <li>• Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites</li> </ul>
<b>Aptitudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre organisé, rigoureux, méthodique</li> <li>• Etre autonome dans son travail</li> <li>• Avoir le sens du travail en équipe</li> <li>• Etre réactif</li> <li>• Avoir le sens du contact</li> </ul>

## AGENT D'ENTRETIEN GENERAL (H/F)

### Conditions d'exercice

- Horaires propres à chaque établissement d'enseignement
- L'activité s'exerce en et hors présence des usagers
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
- Travail à l'intérieur et à l'extérieur, nombreux déplacements, cadences soutenues durant le service de restauration
- Travail en hauteur en conformité avec la réglementation
- Port de charges, exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité, au bruit (cuisine, plonge-batterie, laverie, lingerie)
- Utilisation d'appareils électriques, de matériels mécanisés (monobrosse, autolaveuse...), de produits dangereux, d'outils tranchants
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuel (EPI).

### FORMATIONS

<b>Formations obligatoires</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Habilitation électrique B0V</li><li>• Sauveteur secouriste au travail</li><li>• Lutte contre l'incendie</li><li>• Hygiène des locaux</li><li>• Hygiène alimentaire</li></ul>
--------------------------------	--