


## Agent d'entretien

Offre n° O029220600669307

Publiée le 10/06/2022

### Synthèse de l'offre

Employeur	<a href="#">COMMUNE DE ROSPORDEN</a> Hôtel de Ville, 10 rue de Reims 29140 Rosporden
Département de travail	Finistère
Poste à pourvoir le	29/08/2022
Date limite de candidature	16/08/2022
Type d'emploi	Emploi permanent - vacance d'emploi
Nombre de postes	1
Ouvert aux contractuels	Oui, sans exclure les candidatures de fonctionnaires (Art. L332-14 du code général de la fonction publique) 

### Détails de l'offre

Famille de métier	Architecture, bâtiment et logistique > Hygiène et propreté des locaux	Grade(s) recherché(s)	Adjoint technique principal de 1ère classe Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique
-------------------	--	--------------------------	---

Métier(s) Chargé ou chargée de propreté des locaux

#### Descriptif de l'emploi

Poste rattaché à la responsable du service périscolaire, entretien Restauration et aux chefs de cuisine

#### Missions

Missions et activités du poste :

##### Entretien

- \* Nettoyage et désinfection des tables et chaises du réfectoire pendant et après les services
- \* Mettre les chaises sur les tables après le service
- \* Nettoyage désinfection du sol du réfectoire après service
- \* Plonge après le goûter

Aide au service en salle le midi+ ravitaillement du supplément de légumes en salle,

##### Service nettoyage

- \* Service en salle + nettoyage désinfection du réfectoire table chaises et sol après service
- \* Nettoyage de pré-rentrée

##### Autres activités

- \* Mise en place et distribution du goûter
- \* Au besoin entretien des classes
- \* Entretien de différents services au sein de la collectivité

Contraintes ou difficultés particulières liées au poste :

- \* Disponibilité et adaptabilité aux situations.
- \* Pics d'activités en cas de problème technique ou d'absences de personnel

\* Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Coopérations et coordinations :

Interne : Personnel de cuisine, de surveillance de cantine, Responsable du service Périscolaire, entretien Restauration, personnel d'entretien

Externe :

#### Profils recherchés

Les " savoirs " :

- \* Démarche et critères de qualité des produits
- \* Réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- \* Méthode HACCP

Les " savoir-faire " :

- \* Technique de nettoyage et désinfection des locaux
- \* Contrôler la propreté des locaux

Les "savoir-être" :

- \* Efficace
- \* Polyvalent
- \* Organisé
- \* Rigoureux
- \* Autonome
- \* Souci de la bonne qualité du service rendu et du respect des règles sécuritaires

Temps de travail      Complet, 35h00 hebdomadaire

### Contact

---

Téléphone collectivité      02 98 66 99 00

Informations complémentaires      Lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation statutaire pour les candidats fonctionnaires ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude à adresser à : Monsieur Le Maire, Hôtel de Ville, 10 rue de Reims 29140 ROSPORDEN ou par mail: [recrutement@mairie-rosporden.fr](mailto:recrutement@mairie-rosporden.fr)

Rémunération statutaire + RIFSEEP + prime annuelle + adhésion au CNAS + participation employeur à la prévoyance.

### Travailleurs handicapés

---

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.