

Agent polyvalent en collège / Manzat (H/F)



Offre n° O063250801404239

Publiée le 19/08/2025

Synthèse de l'offre

Employeur : DEPARTEMENT DU PUY DE DOME

Site web de l'employeur : <http://www.puy-de-dome.fr>

Lieu de travail : 24 rue saint esprit, Manzat (Puy-de-Dôme)

Poste à pourvoir le : 01/01/2026

Date limite de candidature : 19/09/2025

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

Détails de l'offre

Famille de métiers : Architecture, bâtiment et logistique > Hygiène et propreté des locaux

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : [Chargé ou chargée de propreté des locaux](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps complet

Descriptif de l'emploi :

Maintenir en état de propreté les locaux. Gérer le matériel d'entretien. Confectionner et préparer les plats.

Nettoyer la vaisselle et les locaux. Contribue également à la préparation des repas (principalement des tâches liées à la préparation, confection des repas et distribution + nettoyage de la cuisine).

Missions et activités

1 - Effectuer les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des locaux

- Effectuer toutes les opérations de remise en état ou de rénovation de surfaces de toutes natures

- Veiller et rendre compte au responsable du bon état des locaux

- Signaler systématiquement tout dysfonctionnement ou problème rencontré
- Sensibiliser les usagers au respect de la propreté des locaux, des matériels et des personnes
- 2 - Gérer le matériel d'entretien
 - Contrôler l'approvisionnement et approvisionner son poste de travail en matériels et produits
 - Vérifier la quantité et la qualité des produits
 - Nettoyer les matériels et les machines après usage
 - Ranger méthodiquement les produits et le matériel après utilisation
- 3 - Confectionner et préparer les plats
 - Assurer la manutention des denrées et produits, leur stockage et leur destockage
 - Préparer les matériels de cuisine et les produits de base
 - Participer à la réalisation et à la présentation des plats simples (entrées, desserts, fromages, plats froids)
 - Distribuer les plats
- 4 - Nettoyer la vaisselle et les locaux
 - Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle
 - Nettoyer et ranger les équipements et les locaux
 - Signaler systématiquement au responsable les matériels défectueux
- 5 - Activités spécifiques
 - Fermeture des portes du collège
 - Entretien du linge (laver, sécher, repasser..)

Compétences, savoir-faire et savoir-être :

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité également dans le domaine de la restauration

Connaissance des propriétés des produits d'entretien, matériels et techniques de nettoyage

Connaissance des types de surfaces ou objets à traiter

Connaissance des principes de préparation et de conservation des aliments

Sens de l'organisation et du travail en équipe

Respect des consignes

Polyvalence, rigueur et esprit d'initiatives

Aptitudes Professionnelles

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité également dans le domaine de la restauration

Connaissance des propriétés des produits d'entretien, matériels et techniques de nettoyage

Connaissance des types de surfaces ou objets à traiter

Connaissance des principes de préparation et de conservation des aliments

Sens de l'organisation et du travail en équipe

Respect des consignes

Polyvalence, rigueur et esprit d'initiatives

Informations complémentaires :

Poste ouvert au cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Fonction RIFSEEP : C2_2 - Agent polyvalent des collèges

Informations salariales : traitement statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle, participation protection sociale

Dates prévisionnelles de jury : semaines 41 / 42

La promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes est une préoccupation constante au sein de notre collectivité. De même, la collectivité encourage et valorise l'inclusion et la diversité au sein de ses équipes.

Missions / conditions d'exercice :

Maintenir en état de propreté les locaux. Gérer le matériel d'entretien. Confectionner et préparer les plats. Nettoyer la vaisselle et les locaux. Contribue également à la préparation des repas (principalement des tâches liées à la préparation, confection des repas et distribution + nettoyage de la cuisine).

Missions et activités

- 1 - Effectuer les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des locaux
 - Effectuer toutes les opérations de remise en état ou de rénovation de surfaces de toutes natures
 - Veiller et rendre compte au responsable du bon état des locaux
 - Signaler systématiquement tout dysfonctionnement ou problème rencontré
 - Sensibiliser les usagers au respect de la propreté des locaux, des matériels et des personnes
- 2 - Gérer le matériel d'entretien
 - Contrôler l'approvisionnement et approvisionner son poste de travail en matériels et produits
 - Vérifier la quantité et la qualité des produits
 - Nettoyer les matériels et les machines après usage
 - Ranger méthodiquement les produits et le matériel après utilisation
- 3 - Confectionner et préparer les plats
 - Assurer la manutention des denrées et produits, leur stockage et leur destockage
 - Préparer les matériels de cuisine et les produits de base
 - Participer à la réalisation et à la présentation des plats simples (entrées, desserts, fromages, plats froids)
 - Distribuer les plats
- 4 - Nettoyer la vaisselle et les locaux
 - Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle
 - Nettoyer et ranger les équipements et les locaux
 - Signaler systématiquement au responsable les matériels défectueux
- 5 - Activités spécifiques
 - Fermeture des portes du collège
 - Entretien du linge (laver, sécher, repasser..)

Profils recherchés :

Compétences, savoir-faire et savoir-être :

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité également dans le domaine de la restauration

Connaissance des propriétés des produits d'entretien, matériels et techniques de nettoyage

Connaissance des types de surfaces ou objets à traiter

Connaissance des principes de préparation et de conservation des aliments

Sens de l'organisation et du travail en équipe

Respect des consignes

Polyvalence, rigueur et esprit d'initiatives

Aptitudes Professionnelles

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité également dans le domaine de la restauration

Connaissance des propriétés des produits d'entretien, matériels et techniques de nettoyage

Connaissance des types de surfaces ou objets à traiter

Connaissance des principes de préparation et de conservation des aliments

Sens de l'organisation et du travail en équipe

Respect des consignes

Polyvalence, rigueur et esprit d'initiatives

Informations complémentaires :

Poste ouvert au cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Fonction RIFSEEP : C2_2 - Agent polyvalent des collègues

Informations salariales : traitement statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle, participation protection sociale

Dates prévisionnelles de jury : semaines 41 / 42

La promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes est une préoccupation constante au sein de notre collectivité. De même, la collectivité encourage et valorise l'inclusion et la diversité au sein de ses équipes.

Contact et modalités de candidature

Informations complémentaires :

Cliquez sur le lien ci-dessus pour postuler

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o063250801404239-agent-polyvalent-college-manzat-h-f>

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 bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.