

FICHE DE POSTE

Dernière mise à jour : 17/02/2026

Identification du poste		Informations administratives	
Intitulé du poste	AGENT POLYVALENT RESTAURATION – ENTRETIEN DES LOCAUX - LINGERIE (H/F)	Cadre d'emplois	Adjoints techniques territoriaux
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Education et Coopération	Grade	Tous les grades
Service	Service Collèges	Métier	Chargé de propreté des locaux
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège	Groupe de fonctions	C2a
Résidence administrative		Sujétions spéciales	Non
Type d'emploi	Permanent ouvert à l'article L332-8.2° et L332-10 (CDI)	NBI (titulaire uniquement)	Non
		Temps de travail	Complet

DEFINITION

- Nettoyage des locaux du collège (sanitaires, classes, circulations...).
- Susceptible de participer à la lingerie : lavage, repassage, rangement.
- Participe aux tâches de restauration en cas d'absence de personnel : service, mise en place du réfectoire, nettoyage.

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES

- Assure l'entretien des surfaces (sols, murs, éléments vitrés, mobiliers...) à l'aide des matériels et produits adéquats.
- Utilisation des machines telles que : mono brosse, aspirateur, auto laveuses, lustreuse, machine à coudre, plonge mécanisée, lave-linge et sèche-linge.
- Assure l'entretien des tenues des agents (lavage, repassage, couture).
- Assure la plonge mécanisée et manuelle.
- Assure le lavage des serviettes, torchons, rideaux, bandeaux et lavettes.
- Participe éventuellement au service des repas des élèves.
- Veille à l'hygiène et la propreté des locaux du collège.
- Veille à la maintenance des matériels et apporte des conseils sur les achats de matériels de nettoyage.
- Informe les responsables des dysfonctionnements matériels ou immobiliers.
- Assure le remplacement exceptionnel des collègues absents.
- Contribue à la gestion durable des déchets (tri, compostage)

COMPETENCES REQUISES

Formation et qualifications nécessaires :

- Sur les règles d'hygiène et de sécurité en matière de produits utilisés.
- Bonne pratique hygiène alimentaire.
- Bonne pratique en hygiène : savoir utiliser les produits et tenir compte des fiches techniques.
- Gestes et postures de manutention.

Compétences techniques

- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Savoir utiliser les équipements
- Connaître les fiches techniques et données de sécurité des produits
- Connaître les règles de gestion de stocks non alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire

Compétences transversales

Organisationnelles :

- Savoir hiérarchiser les priorités
- Savoir prendre des initiatives
- Être rigoureux et méthodique
- Organiser son travail en fonction des emplois du temps des classes et du planning élaboré par la gestionnaire

Personnelles :

- Être consciencieux, autonome tout en ayant le sens du travail en équipe
- Avoir le sens de l'anticipation, adaptation
- Avoir le sens du service public
- Être ponctuel
- Esprit d'initiative
- Méthodique

Relationnelles :

- Savoir communiquer
- Avoir un bon relationnel avec tous les personnels, élèves et parents du collège
- Savoir faire remonter les informations et travailler en bonne intelligence avec la hiérarchie
- Être force de proposition pour maintenir et améliorer le fonctionnement du collège

ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS

Positionnement hiérarchique :

- Responsable fonctionnelle : Madame ou Monsieur le secrétaire général(e)
- Responsable hiérarchique : La Cheffe du service Collèges – Direction Déléguée Education et Coopération

Niveau d'intégration dans une équipe : en équipe

AUTONOMIE

- Moyenne

Organisation du temps de travail :

- Poste à temps complet
- Annualisation du temps de travail : les emplois du temps sont élaborés par le secrétaire général du collège et sont modifiables chaque année pour répondre aux nécessités de service

Condition d'exercice :

- Port d'équipement de protection individuelle

Identité des collèges publics par secteur

Secteur LAFAYETTE



Collège des Fontilles - BLESLE

- 70 élèves
- 130 repas par jour
- 3 ETP



Collège Marguerite Thomas - STE FLORINE

- 283 élèves
- 250 repas par jour
- 5,8 ETP

Niveau 3



Collège Val de Senouire - PAULHAGUET

- 88 élèves
- 150 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 2



Collège du Haut Allier - LANGEAC

- 173 élèves
- 250 repas par jour
- 5,8 ETP



Collège Joachim Barrande - SAUGUES

- 84 élèves
- 200 repas par jour
- 5 ETP

Niveau 3

Secteur JEUNE LOIRE



Collège des Gorges de la Loire - AUREC / LOIRE

- 225 élèves
- repas par jour
- 3 ETP



Collège Le Monteil - MONISTROL / LOIRE

- 521 élèves
- 420 repas par jour
- 12 ETP

Niveau 3



Collège Roger Ruel - ST DIDIER EN VELAY

- 552 élèves
- 680 repas par jour
- 10,6 ETP

Niveau 4



Collège Jean Monnet - YSSINGEAUX

- 481 élèves
- 450 repas par jour
- 9,3 ETP

Niveau 3



Collège de la Lionchère - TENCE

- 171 élèves
- 170 repas par jour
- 4,2 ETP

Niveau 3



Collège du Lignon - CHAMBON / LIGNON

- 141 élèves
- 160 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 3

Secteur ARZON



Collège Henri Pourrat - LA CHAISE DIEU

- 83 élèves
- 75 repas par jour
- 3 ETP



Collège Hauts de l'Arzon - CRAPONNE / ARZON

- 125 élèves
- 130 repas par jour
- 5 ETP

Niveau 3



Collège du Mont Bar - ALLEGRE

- 195 élèves
- 235 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 3



Collège Boris Vian - RETOURNAC

- 272 élèves
- 400 repas par jour
- 6 ETP

Niveau 2

Secteur VELAY



Collège Anne Franck - BRIVES CHARENSAC

- 225 élèves
- 160 repas par jour
- 6 ETP

Niveau 4



Collège Lafayette - LE PUY EN VELAY

- 272 élèves
- 160 repas par jour
- 7,8 ETP



Collège Jules Valles - LE PUY EN VELAY

- 560 élèves
- 330 repas par jour
- 11,6 ETP



Collège Jules Romain - ST JULIEN CHAPTEUIL

- 405 élèves
- 460 repas par jour
- 8,8 ETP

Niveau 4



Collège Laurent Eynac - MONASTIER SUR GAZEILLE

- 223 élèves
- 330 repas par jour
- 5,8 ETP



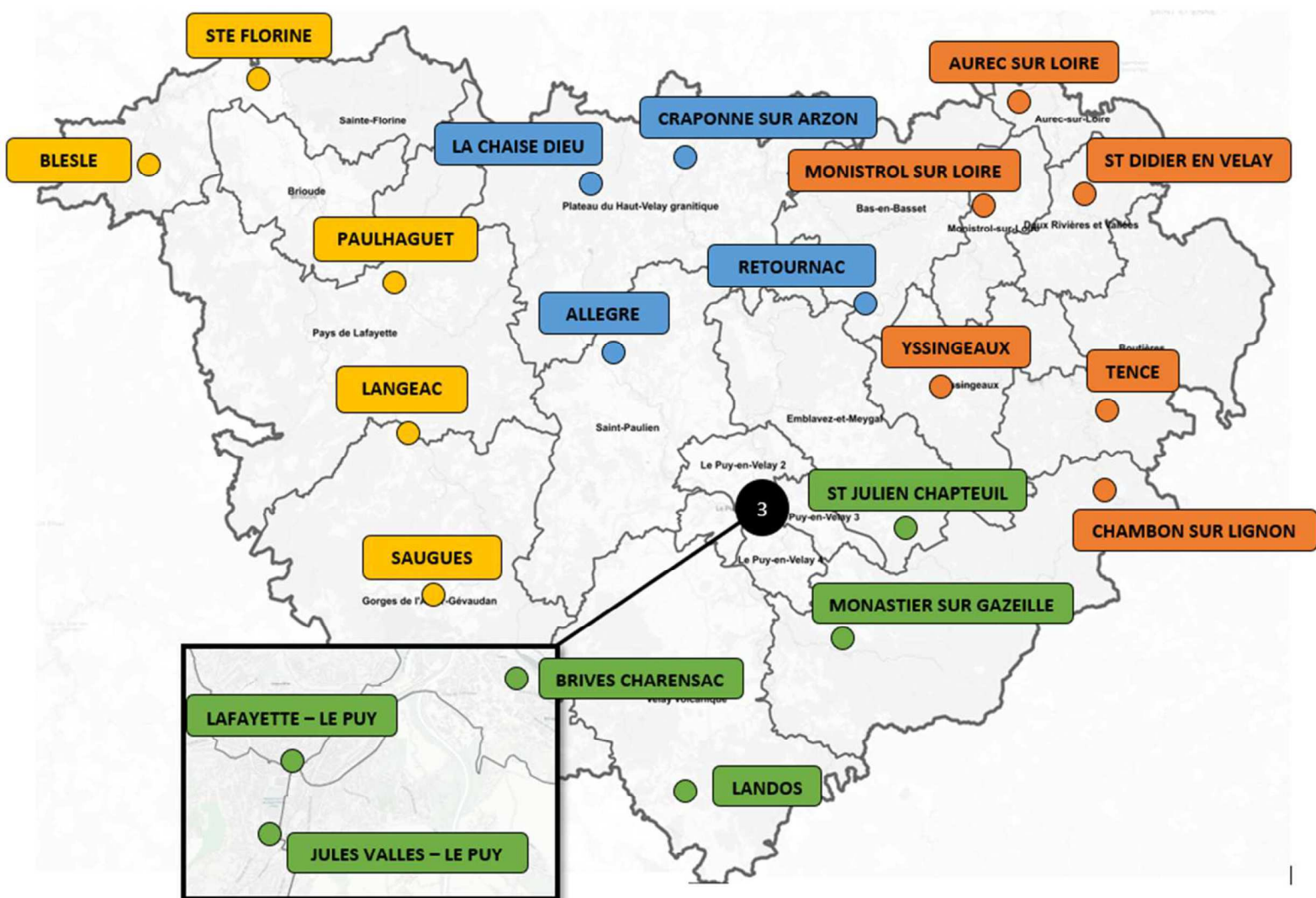
Collège Robert Louis Stevenson - LANDOS

- 157 élèves
- 360 repas par jour
- 5,8 ETP

Niveau 3

[Sans titre]

Répartition des collèges publics par secteur





Cap 2030

UN COLLECTIF AU SERVICE D'UNE AMBITION

POURQUOI INTÉGRER LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE ?

Partagez nos valeurs

Orienté usagers

La reconnaissance de notre action passe par notre capacité à répondre aux usagers.

Collectif

Nous travaillons élus, partenaires et services, main dans la main.

Responsable

Pour le bien de nos concitoyens et de nos territoires, nous nous engageons à être moteur sur nos compétences réglementaires et être un acteur fédérateur sur celles dévolues à nos partenaires.

Des expériences à vivre

Vous êtes plutôt montagne et volcans ?

Alors, grimpez au sommet du Mézenc pour un lever de soleil à 360° ou embarquez à bord du train à vapeur le plus haut de France.

Envie de sources et fleuves sauvages ?

Flirtez avec les rapides des Gorges de l'Allier ou hissez la grande voile au Lac de Lavalette.

Vous êtes passionné par la culture et les chemins ?

Plongez dans les Lumières du Puy-en-Velay après un dîner dans ses ruelles colorées ou frôlez les rapaces au château de Rochebaron.

