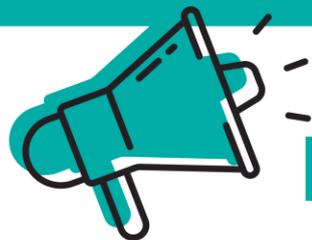


ÉDUCATION,
ATTRACTIVITÉ
ET STRATÉGIES
DÉPARTEMENTALES

seine
& marn
LE DÉPARTEMENT



RECRUTE (H/F)



AGENTS D'ENTRETIEN ET RESTAURATION (H/F)

Missions / activités

La Direction Générale Adjointe de l'Éducation, de l'Attractivité et des Stratégies départementales (DGAE) pilote les politiques publiques et les services en charges de l'éducation (collèges), de la culture et du tourisme, des sports et de la jeunesse. Comptant 132 collèges publics et 17 collèges privés, le Département de Seine-et-Marne porte une attention particulière à offrir aux 80.000 collégiens les meilleures conditions possibles pour contribuer à la réussite scolaire.

Soucieux de la qualité de sa restauration scolaire, le Département a lancé depuis la rentrée 2024 "Seine et Marne Fraîcheur". Il s'agit d'un dispositif qui favorise une alimentation locale, de saison, responsable et de qualité, tout en participant à l'éducation au goût des collégiens.

En fonction de l'emploi du temps défini par l'établissement, l'agent d'entretien et de restauration a pour missions d'assurer l'entretien régulier des locaux et notamment de :

- * Balayer et laver les sols, laver les tableaux, tables et assises de chaises, vider les corbeilles, enlever les chewing-gums et tags, laver les sanitaires
- * Assurer tout autre nettoyage nécessaire (cour, espaces intérieurs et extérieurs...)
- * Participer aux travaux de gros nettoyage durant les permanences : récurage approfondi
- * Assurer les missions de la laverie et de plonge-batterie en restauration
- * Vider les plateaux repas en installant les différents éléments à laver dans les casiers destinés au lave-vaisselle, ranger la vaisselle, sortir les poubelles, nettoyer le sol, les murs et le siphon de la plonge, évacuer les déchets
- * Nettoyer la salle de restauration en application des procédures (sol et mobiliers)
- * Assurer les missions de loge en cas d'absence de l'agent d'accueil du collègue
- * Participer à la confection des prestations culinaires simples (entrées, laitage, desserts)
- * Participer à la distribution des repas

Avantages

- * Participation employeur à la Mutuelle et prévoyance obligatoire
- * 4 Jours de congés pénibilité

Le candidat (H/F) retenu(e) devra se conformer à la politique de sécurité du système d'information en vigueur au sein de l'organisme.

