



OFFRE D'EMPLOI

AGENT TECHNIQUE POLYVALENT

La commune de FORGES recrute à compter du 10 mars 2025 un agent technique polyvalent
Vous trouverez ci-joint le descriptif du poste ouvert à tous. Merci d'adresser votre candidature (Curriculum vitae et lettre de motivation) à Madame le Maire au plus tard au 10 février 2025 par courrier ou par mél : mairie.forges@wanadoo.fr

Cadre statutaire accessible :

Catégorie : C

Filière : Technique

Poste ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels

Missions du poste :

➤ **Entretien des locaux de l'école en soirée :**

- Assurer l'entretien, le nettoyage et l'hygiène des locaux, des surfaces et des mobiliers des bâtiments scolaires et périscolaires. Aspirer, balayer, dépoussiérer, laver et entretenir les sols, les murs, les portes, les vitres, les meubles et les matériels
- Nettoyage et désinfection des sanitaires.
- Trier et évacuer les déchets.
- Nettoyer et ranger le matériel utilisé.
- Respecter les consignes d'utilisation des produits et les règles de sécurité
- Participation à l'entretien du linge de l'école (essuie-mains, serviettes...).
- Diverses tâches

➤ **Encadrement de la pause méridienne :**

- Assurer l'accueil et animer des activités dans la cour avec les enfants. Assurer le service, la surveillance et l'accompagnement des enfants pendant le temps du repas.
- Savoir animer un groupe, savoir proposer des activités et savoir faire preuve d'autorité bienveillante dans le respect du règlement intérieur du restaurant scolaire.

➤ **Entretien du réfectoire :**

- Assurer l'entretien, le nettoyage et désinfection des tables, des chaises et des sols.

➤ **Gestion des inscriptions scolaires :**

- Seconder l'agent responsable de la gestion des inscriptions au restaurant scolaire : organisation de la gestion des inscriptions annuelles, suivi mensuel, contact avec les parents, suivi des pointages et transmission à la facturation fin de mois.

- **Etat des lieux d'entrée et de sortie de la salle des fêtes**
 - Aide à l'entretien de la salle des fêtes

- **Compétence en cuisine collective serait un plus.**

Compétences techniques et savoir-faire :

- Savoir travailler en équipe,
 - Savoir travailler, échanger et interpeler les élus.
 - Connaître les besoins des enfants, savoir animer un groupe, savoir proposer des activités et faire preuve d'autorité bienveillante dans le respect du règlement intérieur du restaurant scolaire et du règlement intérieur de la commune.
 - Savoir organiser méthodiquement son temps de travail en fonction de son planning.
 - Connaître et appliquer les protocoles de nettoyage mis en place par la collectivité.
 - Respecter toutes consignes de sécurité
 - **Compétences techniques et savoir être en adéquation avec les missions demandées ou volontaires pour acquérir les connaissances par des formations.**
-
- **Savoir-être :**
 - Avoir le sens du service public
 - Rigueur, disponibilité, honnêteté, réactivité, responsabilité.
 - Être efficace et consciencieux.
 - Discrétion professionnelle et devoir de réserve.

Conditions et contraintes du poste :

- 1286 heures annualisées. (11h30-15h30/16h00-20h00 les lundi, mardi, jeudi, vendredi et deux mercredi sur 4 et la moitié des vacances scolaires en 17h30-19h30.)
- Travail jusqu'à 20h00
- Travail seul ou en équipe.
- Port de vêtements professionnels adaptés et EPI.
- Actualisation des compétences par la formation (obligatoire).