



OFFRE D'EMPLOI

AGENT ENTRETIEN

La ville de **LA FERTE ALAIS** (4 000 habitants), membre de la communauté de communes du Val d'Essonne recrute :

UN AGENT ENTRETIEN (F/H)
Dans le cadre d'un CDD à temps complet au sein du service Entretien.

Sous l'autorité du chef de service l'agent devra :

- Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité ;
- Assurer la restauration collective les mercredis et vacances scolaires.

Horaires de travail :

Horaires variables selon besoin :

- Au plus tôt : 06H30 / Au plus tard 17h30 (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi).

Missions :

- Nettoyer les locaux, mobiliers et surfaces vitrées ;
- Ranger et dépoussiérer le mobilier et les ordinateurs ;
- Laver les chaises et les tables ;
- Vider les poubelles et effectuer le tri sélectif ;
- Passer l'aspirateur ;
- Effectuer un nettoyage humide des sols, faire les vitres ;
- Nettoyer et désinfecter les toilettes.

En binôme avec un agent de restauration :

- Dresser les tables et couper les fruits, pain.... Maintenir et ou remettre en température les préparations culinaires ;
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Respecter les règles et normes HACCP.

Compétences requises :

- Respecter les fiches techniques et d'utilisation de chaque produit d'entretien ;
- Savoir organiser son temps ;
- Savoir identifier les surfaces à traiter ;
- Savoir balayer, laver, aspirer, épousseter ;
- Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail ;
- Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler ;
- Connaître les règles de base d'hygiène en collectivité et les appliquer selon réglementation ;
- Connaître les modalités d'utilisation des matériels et produits et les manier selon la réglementation.



OFFRE D'EMPLOI

AGENT ENTRETIEN

Condition de recrutement du candidat :

Rémunération statutaire

Poste à pourvoir rapidement

Lettre de motivation et CV à adresser à :

rh.formation@lafertealais.fr