



## Direction des Ressources Humaines

### Pôle GPEC

Formation - Recrutement - Mobilité

### Profil de poste



Située à 2,5 km de la porte d'Orléans et desservie par la ligne B du RER, Cachan est l'une des communes les plus attractives de la région francilienne. Ses 31 000 habitants bénéficient d'un cadre de vie préservé, d'une vie associative et culturelle très riche, d'équipements publics de qualité et d'une situation privilégiée, au cœur du Grand Paris. Par ailleurs, elle mène de grands projets qui vont accroître son rayonnement tels que le nouveau Campus étudiants, l'écoquartier de la gare ou encore l'arrivée de la future ligne 15 du Grand Paris express. Le mandat 2020-2026 porte ainsi l'ambition d'une ville innovante, participative, écologique, proche des besoins de ses habitants, fière de son histoire et tournée vers son avenir. Cachan est labellisée «Ville 4<sup>ème</sup> fleur» et « Ville internet 5 @ ».

#### I - IDENTIFICATION DU POSTE

**Libelle du poste : Chef d'équipe dans les écoles (F/H)**

**Direction - Service : DAE – Entretien Restauration Gardiennage**

**Catégorie : C**

**Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux, Agent de maîtrise**

Sous l'autorité du chef de service et sous la responsabilité hiérarchique du responsable adjoint en charge du personnel des écoles, vous assurez vos missions dans l'une des 11 écoles de la ville de Cachan au sein d'une équipe constituée de 4 à 10 personnes selon les sites.

#### II - DESCRIPTIF DU POSTE

**Entretien des locaux (dépoussiérage, désinfection, lavage)**

- Entretien quotidien des circulations et des parties communes en période scolaire et de centre de loisirs (dépoussiérage, désinfection, lavage, remise en état des sanitaires plusieurs fois par jours),
- Remise en état journalier des salles de classe et des salles d'activités,
- Entretien approfondi des locaux lors des périodes de congés scolaires (désinfection des locaux, murs, mobilier, nettoyage des sols et pose de cire métallique selon les surfaces, nettoyage des équipements ...).

<b>Restauration</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En lien avec le chef de cuisine, contribue à la mise en place des salles de restaurant, assure le service du repas aux enfants dans le cadre des règles d'hygiène et des procédures de maîtrise de la sécurité des aliments,</li> <li>▪ Effectue les opérations de remise en état des salles de restaurant, des offices, de la zone plonge et de la vaisselle.</li> </ul>
<b>Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsable de la gestion des produits et du matériel d'entretien de l'école,</li> <li>▪ Garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits dangereux ou polluants.</li> </ul>
<b>Rôle de manager</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interface avec le ou la Directrice de l'école, le service, le chef de cuisine et l'équipe notamment dans la planification des congés, l'organisation des actions de nettoyage, la définition des priorités lors d'absence de personnel de l'équipe en lien avec le gestionnaire du secteur,</li> <li>▪ Planification des plannings par écrit,</li> <li>▪ Accompagnement dans l'intégration d'un agent remplaçant sur le site,</li> <li>▪ Référent sécurité,</li> <li>▪ Organisation de réunion d'équipe tous les 15 jours et transmission des informations à la hiérarchie.</li> </ul> <p>▪ S'adapter aux évolutions réglementaires du secteur et aux nouveaux outils numériques</p>

### III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

<b>SAVOIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Expérience professionnelle significative dans l'entretien des locaux</li> <li>▪ Connaissances des produits d'entretien, des méthodes et des protocoles de nettoyage</li> <li>▪ Connaissances des règles d'hygiène</li> <li>▪ Connaissances ou volonté de se former aux procédures de maîtrise de la sécurité des aliments</li> <li>▪ Connaissances ou volonté de se former à la prévention des risques professionnels</li> <li>▪ Aisance dans la pratique de la langue française écrite et parlée</li> </ul>
<b>SAVOIR - FAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Habileté et rapidité d'exécution</li> <li>▪ Évaluer l'état de propreté des locaux et organiser les interventions de nettoyage</li> <li>▪ Détecter les anomalies ou les dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents</li> <li>▪ Diffuser et relayer les informations transmises par la Direction de l'école et le service</li> </ul>
<b>APTITUDE / QUALITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacités relationnelles</li> <li>▪ Capacité d'adaptation et d'initiatives</li> <li>▪ Capacité de rendre compte de son activité</li> <li>▪ Capacités de travailler en équipe</li> <li>▪ Discrétion professionnelle</li> </ul>

**IV - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE**

<b>Positionnement hiérarchique :</b>	Sous la responsabilité hiérarchique de l'adjoint responsable du Pôle Atsem/Entretien Gardiennage scolaire au sein du service ERG et de la direction de la petite enfance
<b>Lieu de travail :</b>	Ecoles élémentaires
<b>Temps de travail et horaire :</b>	39h hebdomadaires Amplitude horaire variable en fonction des évènements (fêtes d'écoles, réunions, conseil d'école...) Par roulement, soit horaire du matin soit horaire du soir (planning remis à l'agent)
<b>Particularités ou contraintes du poste :</b>	Déplacements et interventions sur d'autres sites. Participe aux réunions de service

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à : [drh-recrutement@ville-cachan.fr](mailto:drh-recrutement@ville-cachan.fr)