

Pôle Aménagement, Développement et Déplacements

Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports

Service Education

## Offre d'emploi

# Agent polyvalent (entretien et plonge) - Collège de Veynes

i136-PT00610

Le Département des Hautes-Alpes regroupe aujourd'hui plus d'un millier d'agents territoriaux au service du département et de ses citoyens. Il recrute régulièrement des collaboratrices et collaborateurs pour améliorer la qualité du service rendu aux Haut-Alpins.

### Informations statutaires

Emploi permanent : Oui

Filière(s) : Filière technique

Catégorie(s) : C

Cadre(s) d'emplois : Adjoints techniques territoriaux

### Descriptif du poste

#### Descriptif de l'emploi

Le Département des Hautes-Alpes recherche un(e) Agent polyvalent (entretien et plonge).

#### Missions / Activités

Entretien des locaux :

L'agent assure l'entretien des locaux dans le respect des protocoles en vigueur garantissant des conditions d'hygiène optimum pour les élèves, les enseignants et le personnel administratif du collège, il doit :

- effectuer l'entretien des salles de classe, des couloirs, des sanitaires et des escaliers de l'établissement ;
- effectuer l'entretien des salles du réfectoire ;
- effectuer, le cas échéant, l'entretien des coursives et du gymnase ;
- assurer cet entretien dans le respect des protocoles d'hygiène et de sécurité et des protocoles techniques inhérents aux matériaux à entretenir ;
- trier et évacuer les déchets et les poubelles autres que ceux de la restauration ;
- veiller à l'approvisionnement en produits d'entretien nécessaires à son travail, en relation avec l'agent référent « produits d'entretien » ou avec le gestionnaire ;
- entretenir et ranger le matériel utilisé ;
- contrôler l'état de propreté des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- organiser et aménager les salles (tables, chaises) en fonction de son occupation et à la demande de l'équipe de direction ;
- informer le chef d'établissement ou le gestionnaire de toutes anomalies, dysfonctionnements ou événements suspects sur secteur d'intervention.

Aide de cuisine (à la demande du chef de cuisine et après avis du gestionnaire) :

- assurer les préparations froides à partir des directives du chef de cuisine et des consignes du second de cuisine.
- préparer les entrées et les desserts,
- entretien du réfectoire et du self des chambres froides,
- réceptionner et trier la vaisselle en entrée ;
- participer au tri des déchets, guider les usagers et transporter les ordures dans les conteneurs ;
- vider et nettoyer les poubelles du secteur de dérochage ;

Entretien du secteur laverie :

L'agent assure les tâches de nettoyage de la vaisselle en retour de salle et des locaux du secteur laverie dans le respect des protocoles en vigueur garantissant des conditions d'hygiène optimal pour les élèves et les convives.

- participer au nettoyage des locaux de la plonge, de ses annexes et au nettoyage du tunnel de lavages des paniers et supports et des chariots de vaisselle ;
- participer au service de la plonge.
- nettoyer la vaisselle soit en poste en entrée soit en sortie de machine ;
- vérifier la propreté de la vaisselle en sortie puis la ranger sur les différents secteurs ;

Lingerie (sur demande du gestionnaire) :

- nettoyer, raccommoder, repasser et ranger les vêtements de travail,
- vérifier l'hygiène de la literie (internat, infirmerie),

Autres :

- Remplacer l'agent d'accueil pendant sa pause méridienne ou en cas d'absence

#### Spécificités du poste / Conditions d'exercice

Conditions et Contraintes d'exercice :

- Organisation du temps de travail : Référence aux différents règlements en vigueur
- Règlement des usages numériques
- Règlement des usages véhicules
- Temps de travail :
  - Horaires principalement effectués en présence des élèves,
  - Jours de permanence (maximum 20) effectués pendant les vacances scolaires,
  - Jours de congés obligatoirement pris pendant les vacances scolaires,
  - Double autorité

Fonctionnelle = Le Chef d'établissement,

Hiérarchique = Le Président du Département

Formation à l'habilitation électrique :Non

Formation à la conduite d'engins : Non

Formations spécifiques en lien avec le métier exercé.

Risques Professionnels :

Renvoi Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) de la Collectivité

Unité de travail : Les collèges

Règlement Habillement et Équipements de Protection Individuel (EPI) : Oui

Obligation de port de vêtements et équipements de protection individuelle (EPI) : Oui

Spécificité du poste :

- port d'Équipement de Protection Individuelle (EPI) obligatoire (cf. règlement) ;
- NBI si l'établissement est situé en sortie du dispositif REP (collège de Laragne-Montéglin).
- formation HACCP à l'appréciation de l'employeur et en fonction des missions : obligatoire dans l'année de la prise de poste

#### Rémunération / RIFSEEP

RIFSEEP : Classification / Cotation : C2

#### Avantages

- Tickets restaurant : valeur faciale 7€ - (60% pris en charge par l'employeur soit 4.20€) par jour entier travaillé
- Participation prévoyance et mutuelle santé (Contrats collectifs)

- Action sociale : collectivité adhérente au CNAS (équivalent d'un comité d'entreprise qui propose de nombreuses prestations au personnel du Département, dont les chèques vacances)
- Amicale du personnel

#### Profil du candidat recherché

##### Prérequis (formations, diplômes, permis)

Permis de conduire : B

Formation aux premiers secours souhaitées (SST, GQS, PSC...)

##### Compétences

Bureautique :  
MESSAGERIE  
WORD  
EXCEL

##### Expériences

Souhaitée dans le domaine de l'entretien de locaux.

#### Informations complémentaires

Temps de travail : Temps complet

Nb de poste(s) à pourvoir : 1

A pourvoir le : 15/09/2026

Date de publication : 12/08/2026

Limite de candidature : 11/09/2026

#### Modalités de recrutement

Par voie statutaire (titulaire ou lauréat de concours) ou contractuelle

#### Contacts

Contact RH : Service Recrutement, Formation et Evolutions Professionnelles (recrutement.mobiliteinterne@hautes-alpes.fr - 04 92 40 38 77)