

Agent d'entretien - Bâtiments H/F

Adjoint technique territorial

Organisme émetteur : VILLE DE VERSAILLES

Référence : 2025-VERSAILLES-228

Localisation du poste : Versailles (78000)

Direction concernée

PERSONNELS SERVICE
RESTAURATION

Service concerné

PERSONNELS SERVICE
RESTAURATION

Catégorie du poste

C

Poste ouvert aux

Contractuels et Titulaires

Type de poste

Poste à temps complet

Vos missions

Missions principales

Entretien des locaux

- Organiser son travail en fonction des plannings et consignes.
- Nettoyer et désinfecter l'ensemble des locaux et des parties communes (bureaux, salles de réunions, couloirs, escaliers, sanitaires...) suivant le protocole de nettoyage
- Respecter les consignes relatives aux choix et dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.
- Remettre en place les objets déplacés lors de l'intervention.
- Vider et désinfecter les poubelles (tri sélectif et ordures ménagères...)
- Détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler à sa hiérarchie ; Savoir faire preuve d'initiative lorsque la situation le nécessite et en aviser son encadrement.

Entretien et rangement du matériel

- Nettoyer et ranger le matériel et les machines après utilisation (mono-brosse, aspirateurs...)
- Ranger les produits en séparant les produits toxiques des autres.

Suivi de l'approvisionnement en produits :

- Contrôler (vérifier la quantité et la qualité) et réapprovisionner les consommables (papiers toilettes, savon, essuie-mains...).
- Surveiller les dates limites d'utilisation et les signes de péremption des produits

Missions ponctuelles :

- Préparer, dresser, servir à table lors des repas du Maire (30 déjeuners / an en moyenne)
- Entretenir le linge de certaines réceptions (lavage, repassage)
- Participer au service lors d'événements ou de manifestations ponctuelles

Votre profil

Formation

Formation:

Niveau CAP, BEP ou équivalent

Expérience :

Expérience sur un poste similaire appréciée

Savoir faire :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Capacité à travailler en équipe
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Savoir coordonner ses activités avec celles de ses collègues
- Savoir détecter un dysfonctionnement et le signaler à sa hiérarchie

Savoir être :

- Rigueur
- Sens du contact
- Sens de l'organisation
- Esprit d'équipe

Conditions d'emploi

Contrainte(s) liée(s) au poste

Cycle de travail :

Poste à 36h/semaine

Nombre de jours de congés :

25 jours de congés, 6 RTT et 2 jours de fractionnement sous condition

Avantages :

Participation de la Ville à la mutuelle et au contrat collectif Prévoyance
Remboursement des frais de transport en commun à hauteur de 75%
Possibilité d'adhérer à la Caisse d'Entraide (prestations sociales et loisirs)