

# RESTAURATION

**REGION ILE DE FRANCE**

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Agent de restauration (H / F)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous la responsabilité du chef de cuisine ou du cuisinier, participer à la production et la distribution des repas, à la réception des denrées. Participer au nettoyage et à l'entretien des locaux (surfaces, mobiliers et matériels...) dans le respect des règles et consignes d'hygiène et de sécurité
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement (décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial de deuxième et de première classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Détachement, mutation, mobilité Recrutement direct
<b>Evolution professionnelle</b>	cuisinier, chef de cuisine

<b>Activités</b>	
<b>Activités principales</b>	<b>Aider à la production des repas en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité</b>
	Effectuer les tâches préalables à la production (préparer les produits de base et les matériels de cuisine, éplucher et laver les fruits et légumes...)
	Préparer, assembler et dresser les plats simples (entrées, desserts)
	Surveiller la cuisson des plats si requis
	Repérer les anomalies et les signaler au responsable de production
	Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
	Mettre en place et distribuer les plats
	Renseigner les usagers de la demi-pension
	Assurer l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration
	Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
	Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
	Effectuer la plonge de la batterie de cuisine et de la vaisselle
	Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
	Trier et évacuer les déchets courants
	Participer à la réception et au rangement des denrées et des produits

<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	Avoir des notions sur les techniques culinaires de base (assemblages, découpe, cuissons rapides) et sur l'utilisation des denrées alimentaires
	Avoir des notions sur les techniques de dressage et de présentation des plats
	Avoir des notions sur les techniques de distribution des plats
	Connaître et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
	Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, équipements et locaux
	Savoir manier les matériels mécanisés de nettoyage
	Savoir utiliser les produits de nettoyage et de désinfection (choix, dosage)
	Avoir des notions sur les règles de stockage des produits alimentaires
	Avoir des notions sur les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux
	Maîtriser les gestes et postures de la manutention
	Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
	Comprendre les consignes et savoir communiquer des informations aux usagers
<b>Aptitudes</b>	
	Etre organisé, rigoureux, méthodique
	Etre autonome dans son travail
	Avoir le sens du travail en équipe
	Etre réactif
	Avoir le sens du contact
	Etre ponctuel
	<b>Conditions d'exercice</b>
	Horaires propres à chaque établissement d'enseignement
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
	Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
	Cadences soutenues durant le service de restauration
	Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité
	Port de charges, expositions à des projections, au bruit (cuisine, plonge-batterie, laverie, lingerie)
	Manipulation d'outils tranchants et de produits dangereux
	Utilisation d'appareils électriques
	Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

<b>Formations</b>	
<b>Formations obligatoires</b>	Habilitation électrique BOV Hygiène alimentaire Sauveteur secouriste au travail Lutte contre l'incendie
<b>Formations métiers</b>	

<b>OBSERVATIONS SUR LE POSTE</b>	à renseigner par l'établissement
<b>Lycée</b>	
<b>Rattachement hiérarchique direct</b>	
<b>Spécificités du poste à pourvoir</b>	
<b>Internat (O/N)</b>	
<b>Horaires de travail</b>	

## REGION ILE DE FRANCE

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Cuisinier (H / F)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous la responsabilité du chef de cuisine, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks de denrées
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement <i>(décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)</i>
<b>Grads(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial de deuxième et de première classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Détachement, mutation, mobilité Recrutement direct
<b>Évolution professionnelle</b>	Chef de cuisine

<b>Activités</b>	
	Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
	Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
	Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
	Vérifier la qualité des denrées fournies
	Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
	Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies le cas échéant par le chef de cuisine
	Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles
	Repérer et signaler les dysfonctionnements
	Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire
	Participer à la mise en place et à la distribution des plats
	Renseigner les usagers de la demi-pension
	Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
	Vérifier le bon fonctionnement du matériel
	Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
	Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
	S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production
	Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
	Trier et évacuer les déchets courants
	Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire

<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	
	Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
	Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
	Connaître les recettes de base en cuisine
	Connaître le fonctionnement des matériels
	Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
	Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
	Avoir des notions de gestion des stocks
	Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
	Maîtriser les gestes et postures de la manutention
	Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
	Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Cuisinier (H / F)</b>
<b>Aptitudes</b>	
	Etre organisé, rigoureux, méthodique
	Etre autonome dans son travail
	Avoir le sens du travail en équipe
	Etre réactif
	Avoir le sens du contact
	Etre ponctuel

<b>Conditions d'exercice</b>	
	Horaires propres à chaque établissements d'enseignement
	Cadences soutenues durant le service de restauration
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
	Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
	Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration
	Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité
	Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux
	Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
	Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

<b>Formations</b>	
<b>Formations obligatoires</b>	Habilitation électrique B0V
	Hygiène alimentaire
	Sauveteur secouriste au travail
	Lutte contre l'incendie
<b>Formations métiers</b>	

<b>OBSERVATIONS SUR LE POSTE</b>	<b>à renseigner par l'établissement</b>
<b>Lycée</b>	
<b>Rattachement hiérarchique direct</b>	
<b>Spécificités du poste à pourvoir</b>	
<b>Internat (O/N)</b>	
<b>Horaires de travail</b>	

# ENCADREMENT

## REGION ILE DE FRANCE

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Chef de cuisine (H / F)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous l'autorité de la direction de l'établissement d'enseignement, gérer la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Gérer les stocks de denrées. Assurer la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux. Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service restauration
<b>Cadre(s) d'emplois de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement <i>(décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)</i>
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial principal de deuxième et de première classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Concours d'adjoint technique principal de deuxième classe des établissements d'enseignement (spécialité restauration) Détachement, mutation, mobilité Par avancement de grade pour les adjoints techniques de première classe des établissements d'enseignement
<b>Evolution professionnelle</b>	Responsable de cuisine (catégorie B)

<b>Activités</b>	
	<b>Gérer la production des repas</b>
	Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation
	Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ..)
	Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production
	Organiser, contrôler et participer à la distribution
	Elaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire
	Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
	Prévoir des solutions en cas d'imprévu en relation avec le gestionnaire
	Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient des repas
	<b>Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks</b>
	Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks
	sélectionner des denrées
	Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti
	réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité
	assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées
	Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties) sous le contrôle du gestionnaire
	<b>Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux</b>
	Etre responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service
	Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
	Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien
	<b>Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service</b>
	Programmer l'activité des agents en liaison le cas échéant avec les autres responsables d'équipes (responsable de l'entretien général...)
	Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents
	Expliquer les consignes et veiller à leur application
	Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais
	Former les agents et leur transmettre son savoir professionnel pour améliorer les pratiques professionnelles
	Informers les agents et la hiérarchie
	Identifier et signaler les agents en difficulté
	Prévenir, repérer et réguler les conflits
	Participer à l'évaluation des agents
	Rédiger les rapports d'incidents
<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	
	Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
	Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
	Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
	Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
	Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
	Connaître les recettes de cuisine
	Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
	Connaître les règles de gestion de stocks
	Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
	Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux
	Avoir des notions sur le statut des agents encadrés

Intitulé de la fiche fonction	Chef de cuisine (H / F)
	Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...)
	Maîtriser les gestes et postures de la manutention
	Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
	Savoir organiser et animer une équipe
	Savoir prévenir et de gérer les conflits
	Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des établissements d'enseignement
	Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
	Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
<b>Aptitudes</b>	
	Etre organisé, rigoureux, méthodique
	Etre autonome
	Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
	Avoir le sens de l'initiative
	Capacités d'adaptation, réactivité
	Savoir gérer les situations de stress
	Etre ponctuel

Conditions d'exercice	
	Horaires propres à chaque établissements d'enseignement
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des élèves et des personnels
	Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
	Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration
	Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections
	Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux
	Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
	Port de vêtements professionnels et équipements de protection Individuels (EPI)

Formations	
<b>Formations obligatoires</b>	Habilitation électrique BOV
	Hygiène alimentaire pour les chefs de cuisine
	Sauveteur secouriste au travail
	Lutte contre l'incendie
<b>Formations métiers</b>	

OBSERVATIONS SUR LE POSTE	à renseigner par l'établissement
Lycée	
Rattachement hiérarchique direct	
Spécificités du poste à pourvoir	
Logement NAS (O/N)	
Internat (O/N)	
Nombre d'agents à encadrer	
Horaires de travail	

## REGION ILE DE FRANCE

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Responsable de maintenance (H/F)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous l'autorité de la direction de l'établissement d'enseignement, contrôler la réalisation de des travaux de maintenance de premier niveau (tous corps de métiers) des bâtiments, équipements et espaces extérieurs de l'établissement. Suivre les interventions d'entreprises dans l'établissement pour les travaux de premier niveau. Encadrer l'équipe de maintenance. Participer à l'exécution des travaux de maintenance de premier niveau
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement (décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial principal de deuxième et de première classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Concours adjoint technique principal de deuxième classe des établissements d'enseignement (spécialités : agencement et revêtements, espaces verts et installations sportives, installations électriques, sanitaires et thermiques) Détachement, mutation, mobilité Par avancement de grade pour les adjoints techniques de première classe des établissements d'enseignement
<b>Evolution professionnelle</b>	Responsable d'équipe de catégorie B

Activités	
	<b>Superviser la maintenance de premier niveau (tous corps de métiers) des bâtiments, équipements et espaces extérieurs à titre curatif et préventif</b>
	Veiller au bon fonctionnement des installations et des équipements
	Participer aux interventions d'urgence (eau, électricité, fluides, vitres, état des sols...)
	Estimer (nature, urgence, coût), quantifier, organiser et contrôler les travaux de maintenance de premier niveau
	Informar la hiérarchie des contraintes techniques inhérentes à certains choix
	Etre le relais technique de l'Unité territoriale de l'Unité lycées sous la responsabilité de la direction de l'établissement
	Diagnostiquer la limite au-delà de laquelle l'appel à un prestataire spécialisé ou aux services de la Région est indispensable
	Suivre les interventions d'entreprises dans l'établissement
	Rédiger des procédures d'intervention
	Contrôler le nettoyage et l'entretien de l'outillage
	<b>Participer à l'exécution des travaux de maintenance de premier niveau</b>
	<b>Gérer les moyens techniques</b>
	Définir les besoins en outillage, pièces, matériels et produits
	Gérer l'approvisionnement en matériel et produits
	Conseiller la hiérarchie sur les choix à opérer
	Réceptionner ou contrôler la réception des commandes
	Participer au suivi des contrats d'entretien
	Participer à la gestion des dispositifs d'alarme incendie et intrusion
	Appliquer et faire appliquer les règles et consignes de sécurité
	Informar la hiérarchie et signaler les dysfonctionnements
	Encadrer l'équipe de maintenance sous l'autorité de la direction de l'établissement
	Programmer l'activité des agents
	Répartir le travail en fonction des besoins, des priorités et des compétences des agents
	Expliquer les consignes et veiller à leur application (notamment les règles de sécurité)
	Contrôler l'exécution et la qualité du travail, le respect des délais
	Mettre en place des outils de suivi du travail réalisé
	Accompagner le développement des compétences et l'amélioration des pratiques professionnelles des agents
	Informar les agents
	Identifier et signaler les agents en difficulté
	Prévenir, repérer et réguler les conflits
	Participer à l'évaluation des agents
	Rédiger des rapports d'incidents

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Responsable de maintenance (H/F)</b>
--------------------------------------	---

<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	Maîtriser les techniques de travaux de maintenance de premier niveau dans une ou plusieurs des spécialités suivantes : agencement et revêtements, espaces verts et installations sportives, installations électriques, sanitaires et thermiques
	Connaître le fonctionnement et l'entretien des différents types d'outillages, matériels et équipements
	Connaître les techniques de conduite et de programmation de travaux
	Connaître les normes et règlements techniques en vigueur
	Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière de sécurité
	Connaître les règles de gestion de stocks
	Connaître les règles de conservation et d'utilisation des produits dangereux
	Avoir des notions sur le statut des agents encadrés
	Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...)
	Maîtriser les gestes et postures de la manutention
	Savoir organiser et animer une équipe
	Savoir prévenir et gérer les conflits
	Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des établissements d'enseignement
	Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
	Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
<b>Aptitudes</b>	
	Etre organisé, rigoureux, méthodique
	Etre autonome
	Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
	Capacités d'adaptation, réactivité
	Savoir gérer les situations de stress

<b>Conditions d'exercice</b>	
	Horaires propres à chaque établissements d'enseignement
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
	Travail à l'intérieur et à l'extérieur, déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux
	Port de charge, travail courbé et agenouillé
	Manipulation d'engins, de matériels mécanisés, d'appareils électriques, d'outils et de produits dangereux
	Travail en hauteur en conformité avec la réglementation
	Conduite possible d'un véhicule de service (acheminement de matériels et outils)
	Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)
	Travail en équipe

<b>Formations</b>	
<b>Formations obligatoire</b>	Habilitation électrique B2V ou BR avec restriction
	Sauveteur secouriste au travail
	Lutte contre l'incendie
<b>Formations métier</b>	
	A renseigner par l'établissement
<b>Spécificités du poste à pourvoir</b>	
<b>Logement NAS (O/N)</b>	
<b>Internat (O/N)</b>	
<b>Demi-pension (O/N)</b>	
<b>Nombre d'agents à encadrer</b>	
<b>Permis de conduire O/N</b>	
<b>Horaires de travail</b>	

## REGION ILE DE FRANCE

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Responsable d'entretien général (H/F)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous l'autorité de la direction de l'établissement d'enseignement, contrôler le nettoyage et d'entretien des locaux, mobiliers et matériels utilisés par l'établissement. Gérer les stocks et l'approvisionnement d'un ou de plusieurs services. Encadrer l'équipe du service général (entretien des locaux, accueil, lingerie, magasinage)
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement (décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial principal de deuxième et de première classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Concours adjoint technique principal de deuxième classe des établissements d'enseignement (spécialités : magasinage des ateliers, agencement et revêtements, espaces verts et installations sportives, installations électriques, sanitaires et thermiques, lingerie) Détachement, mutation, mobilité Par avancement de grade pour les adjoints techniques de première classe des établissements d'enseignement
<b>Évolution professionnelle</b>	Responsable d'équipe (catégorie B)

Activités	
	<b>Contrôler l'entretien des locaux (surfaces, mobiliers, matériels et textiles)</b>
	Estimer (nature, urgence) et quantifier les activités nécessaires pour assurer l'entretien des locaux, surfaces, mobiliers, matériels et textiles
	Rédiger des procédures d'intervention
	Vérifier et contrôler la qualité du matériel
	Contrôler le nettoyage et l'entretien du matériel
	Contrôler le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux de stockage
	Participer à l'exécution des travaux du service général (entretien des locaux, accueil, entretien des textiles)
	<b>Gérer les moyens techniques</b>
	Définir les besoins en marchandises (ex: pièces, outillages, matériels, produits, denrées...)
	Contrôler ou assurer la gestion des stocks et l'approvisionnement
	Préparer les commandes de marchandises
	Contrôler ou assurer la réception, le rangement et la distribution des marchandises
	<b>Informier et conseiller la hiérarchie</b>
	Signaler les dysfonctionnements
	Conseiller sur l'opportunité de faire appel à un prestataire spécialisé
	<b>Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité</b>
	<b>Encadrer l'équipe du service général (entretien des locaux, accueil, entretien des textiles)</b>
	Programmer et planifier les activités des agents en liaison le cas échéant avec les autres responsables d'équipes (chefs de cuisine...)
	Répartir le travail en fonction des besoins, des priorités, des compétences et aptitudes des agents
	Expliquer les consignes et veiller à leur application (notamment les règles d'hygiène et de sécurité)
	Elaborer des procédures d'intervention, des plannings de travail
	Contrôler l'exécution du travail, la qualité des interventions, le respect des délais
	Mettre en place des outils de suivi du travail réalisé
	Accompagner le développement des compétences et l'amélioration des pratiques professionnelles des agents
	Informier les agents
	Identifier et signaler les agents en difficulté
	Prévenir, repérer et réguler les conflits
	Participer à l'évaluation des agents
	Rédiger des rapports d'incidents
<b>Activités spécifiques</b>	<b>Superviser l'accueil</b>
	<b>Participer à la gestion des dispositifs d'alarme incendie et intrusion</b>
	<b>Contrôler ou assurer la gestion des stocks et l'approvisionnement d'un ou de plusieurs services</b>

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Responsable d'entretien général (H/F)</b>
--------------------------------------	--

<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	Maîtriser les procédures et techniques de nettoyage et d'entretien des matériels, des équipements et des locaux Maîtriser les techniques de rangement, de stockage, de signalétique et d'inventaire Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité Connaître les règles de gestion de stocks Connaître les procédures de la commande (passation, bons de commandes, négociation avec les fournisseurs) Connaître les caractéristiques techniques et les conditions d'utilisation des produits, outillages et/ou matériels stockés Connaître les règles de conservation des produits stockés Savoir conseiller sur les produits et les matériels à acquérir Avoir des notions sur le statut des agents encadrés Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...) Maîtriser les gestes et postures Organiser et animer une équipe Prévenir et de gérer les conflits Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des établissements d'enseignement Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks) Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts, facturation) Connaître les gestes de premier secours
<b>Aptitudes</b>	Etre organisé, rigoureux, méthodique Sens de l'organisation Autonomie Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions Sens de l'initiative Capacités d'adaptation, réactivité Savoir gérer les situations de stress

<b>Conditions d'exercice</b>	
	Horaires propres à chaque établissements d'enseignement
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
	Règles d'hygiène et de sécurité particulières
	Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux, port de charge
	Manipulation d'appareils électriques, de matériels mécanisés (monobrosse, autolaveuse..), d'outils et de produits dangereux
	Conduite possible d'un véhicule de service (acheminement de matériels)
	Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

<b>Formations</b>	
<b>Formations obligatoires</b>	Habilitation électrique B0V Sauveteur secouriste au travail Lutte contre l'incendie Hygiène des locaux
<b>Formations métiers</b>	

<b>OBSERVATIONS SUR LE POSTE</b>	à renseigner par l'établissement
Lycée	
Rattachement hiérarchique direct	
Spécificités du poste à pourvoir	
Internat (O/N)	
Demi-pension (O/N)	
Nombre d'agents à encadrer	
Permis de conduire (O/N)	
Horaires de travail	

**REGION ILE DE FRANCE**

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Responsable d'entretien et de maintenance (H/F)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous l'autorité de la direction de l'établissement d'enseignement, contrôler la réalisation de l'ensemble des travaux pour la maintenance de premier niveau (tous corps de métiers) des bâtiments, équipements et espaces extérieurs de l'établissement. Contrôler l'entretien des locaux. Encadrer l'équipe de maintenance et l'équipe d'entretien des locaux. Suivre les interventions d'entreprises dans l'établissement pour les travaux spécialisés de premier niveau.
<b>Grade(s) d'emploi de référence</b>	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement (décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial principal de deuxième et de première classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Concours d'adjoint technique principal de deuxième classe des établissements d'enseignement (spécialités : agencement et revêtements, espaces verts et installations sportives, installations électriques, sanitaires et thermiques) Détachement, mutation, mobilité Par avancement de grade pour les adjoints techniques de première classe des établissements d'enseignement
<b>Evolution professionnelle</b>	Responsable d'équipe de catégorie B

<b>Activités</b>	
	<b>Superviser la maintenance de premier niveau (tous corps de métiers) des bâtiments, équipements et espaces extérieurs à titre curatif et préventif</b>
	Veiller au fonctionnement des installations et des équipements utilisés par l'établissement
	Participer aux interventions d'urgence (eau, électricité, fluides, vitres, état des sols...)
	Estimer (nature, urgence, coût), quantifier, organiser et contrôler les travaux de maintenance de premier niveau
	Informar la hiérarchie des contraintes techniques inhérentes à certains choix
	Etre le relais technique de l'Unité territoriale de l'Unité lycées sous la responsabilité de la direction de l'établissement
	Diagnostiquer la limite au-delà de laquelle l'appel à un prestataire spécialisé ou aux services de la Région est indispensable
	Suivre les interventions d'entreprises dans l'établissement pour les travaux de maintenance de premier niveau
	Rédiger des procédures d'intervention
	Contrôler le nettoyage et l'entretien de l'outillage
	<b>Contrôler l'entretien des locaux et surfaces non bâties</b>
	<b>Participer à l'exécution des travaux de maintenance de premier niveau</b>
	<b>Gérer les moyens techniques des services de maintenance et d'entretien</b>
	Définir les besoins en outillage, pièces, matériels et produits
	Contrôler l'approvisionnement en matériel et produits
	Conseiller la hiérarchie sur les choix à opérer
	Préparer les commandes de matériels et produits
	Contrôler ou assurer la réception des commandes
	Participer au suivi des contrats d'entretien
	<b>Participer à la gestion des dispositifs d'alarme incendie et intrusion</b>
	<b>Appliquer et faire appliquer les règles et consignes de sécurité</b>
	<b>Informar la hiérarchie et signaler les dysfonctionnements</b>
	<b>Encadrer les équipes de maintenance et d'entretien sous l'autorité de la direction de l'établissement</b>
	Programmer en liaison le cas échéant avec les autres responsables d'équipes (chef de cuisine)
	Répartir le travail en fonction des besoins, des priorités et des compétences des agents
	Expliquer les consignes et veiller à leur application (notamment les règles d'hygiène et de sécurité)
	Contrôler l'exécution et la qualité du travail, le respect des délais
	Mettre en place des outils de suivi du travail réalisé
	Accompagner le développement des compétences et l'amélioration des pratiques professionnelles des agents
	Informar les agents
	Identifier et signaler les agents en difficulté
	Prévenir, repérer et réguler les conflits
	Participer à l'évaluation des agents
	Rédiger des rapports d'incidents

Intitulé de la fiche fonction	Responsable d'entretien et de maintenance (H/F)
<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	Maîtriser les techniques de travaux de maintenance de premier niveau dans une ou plusieurs des spécialités suivantes : agencement et revêtements, espaces verts et installations sportives, installations électriques, sanitaires et thermiques Maîtriser les procédures et techniques manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection Connaître les techniques de fonctionnement et d'entretien des différents types d'outillages, matériels et équipements Connaître les techniques de conduite et de programmation de travaux Connaître les normes et règlements techniques en vigueur pour la maintenance de premier niveau Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité Connaître les règles de gestion de stocks Connaître les règles de conservation et d'utilisation des produits dangereux Avoir des notions sur le statut des agents encadrés Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...) Maîtriser les gestes et postures de la manutention Savoir organiser et animer une équipe Maîtriser les techniques de prévention et de gestion des conflits Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des établissements d'enseignement Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks) Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
<b>Aptitudes</b>	Etre organisé, rigoureux, méthodique Etre autonome Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions Capacités d'adaptation, réactivité Savoir gérer les situation de stress

<b>Conditions d'exercice</b>	
	Horaires propres à chaque établissements d'enseignement
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
	Travail à l'intérieur et à l'extérieur, déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux
	Port de charge, travail courbé et agenouillé
	Manipulation d'engins, de matériels mécanisés, d'appareils électriques, d'outils et de produits dangereux
	Travail en hauteur en conformité avec la réglementation
	Conduite possible d'un véhicule de service (acheminement de matériels et outils)
	Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)
	Travail en équipe

<b>Formations</b>	
<b>Formations obligatoires</b>	Habilitation électrique B2V ou BR avec restriction Sauveteur secouriste au travail Lutte contre l'incendie Hygiène des locaux
<b>Formations métiers</b>	

OBSERVATIONS SUR LE POSTE	à renseigner par l'établissement
Lycée	
Rattachement hiérarchique direct	
Spécificités du poste à pourvoir	
Logement NAS (O/N)	
Internat (O/N)	
Demi-pension (O/N)	
Nombre d'agents à encadrer	
Permis de conduire O/N	
Horaires de travail	

## REGION ILE DE FRANCE

<b>Intitulé de la fiche fonction</b>	<b>Responsable d'équipe technique (catégorie B)</b>
<b>Définition de la mission</b>	Sous l'autorité de la direction de l'établissement, être responsable du bon fonctionnement des services techniques de l'établissement, coordonner les équipes chargées de la restauration, de l'entretien et de la maintenance des bâtiments. Assurer le management des agents de l'établissement en charge de ces missions. Avoir un rôle de conseil et d'assistance technique auprès de l'équipe de direction.
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	Technicien territorial (décrets 2010-329 du 22 mars 2010 et 2010-1357 du 9 novembre 2010)
<b>Grade(s) de référence</b>	technicien, technicien principal de 2e classe et technicien principal de 1re classe
<b>Conditions d'accès</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concours de contrôleur territorial de travaux</li> <li>• Détachement, mutation, mobilité</li> <li>• Par promotion interne après examen professionnel</li> <li>• Par promotion interne au choix</li> </ul>

<b>Activités</b>	
	<b>Organiser le travail des équipes techniques</b>
	Programmer et planifier les activités en tenant compte des contraintes des différents services au sein de l'établissement (programmation annuelle et réajustements en fonction des nécessités de service)
	Veiller à la bonne répartition du travail en fonction des besoins identifiés, des priorités définies et des compétences et aptitudes des agents
	Transmettre et expliquer les consignes et veiller à leur application
	Déterminer les priorités d'intervention.
	Anticiper et gérer les charges exceptionnelles de travail
	Elaborer des procédures d'intervention, des plannings de travail
	<b>Etre le relais technique de l'Unité territoriale de l'Unité lycées sous la responsabilité de la direction de l'établissement</b>
	<b>Contrôler le travail des équipes techniques</b>
	Contrôler l'exécution du travail, la qualité des interventions, le respect des délais
	Mettre en place des outils de suivi du travail réalisé
	Participer à la gestion des ressources humaines sous l'autorité de la direction de l'établissement
	Prévenir, repérer et réguler les conflits
	Rédiger des rapports (d'activité, d'incidents) et rendre compte à la hiérarchie
	Participer à l'évaluation des agents en proposant un avis sur leurs capacités professionnelles
	Faire des propositions d'amélioration de l'organisation de la qualité du service, de l'hygiène et de la sécurité et de l'environnement de travail
	Elaborer des fiches de poste
	Participer à la procédure de recrutement, à la gestion statutaire et à la professionnalisation des agents
	Accompagner les nouveaux arrivants
	Suivre des absences (congés, permanences, autorisation d'absence) et gérer les remplacements
	Identifier les besoins de formation collectifs et individuels
	Contribuer au développement professionnel des agents et à l'amélioration de leurs pratiques professionnelles
	Identifier et signaler les agents en difficulté
	Organiser et animer des séances d'information et des actions de formation notamment pour sensibiliser les agents à une réglementation ou un dispositif d'hygiène et de sécurité
	<b>Participer à la prévention des risques sous l'autorité de la direction de l'établissement</b>
	Garantir le respect de la réglementation en matière d'hygiène générale et de sécurité par les agents en lien avec l'ACMO
	Assurer un rôle de relais auprès des services de la Région en charge de la prévention des risques professionnels, notamment en matière d'accidents de travail
	Contrôler la formation et l'habilitation des agents à utiliser des matériels spécifiques
	Alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes
	Recenser les besoins en matériels et planifier leur acquisition ou leur renouvellement
	Contrôler les conditions de mise aux normes et de sécurité, leur application et la maintenance des dispositifs de sécurité
	Gérer les approvisionnements
	Négocier avec les fournisseurs dans le cadre de la réglementation
	Conseiller et assister la hiérarchie dans le choix d'entreprises prestataires ainsi que dans le choix des produits et matériels utilisés par les agents.
	Evaluer la durée, les moyens matériels et humains nécessaires et éventuellement le coût d'interventions techniques extérieures pour la maintenance de premier niveau
	Suivre les relations avec les entreprises extérieures, vérifier leurs interventions

<b>Compétences</b>	
<b>Savoirs et savoir-faire</b>	
	Organisation et animer une équipe
	Prévenir et gérer les conflits
	Conduire et accompagner le changement
	Savoir rédiger des documents (procédures d'intervention, fiches de poste, fiches d'activité, planning, rapports sur la manière de servir et incidents, etc.)
	Connaître le fonctionnement des collectivités et des établissements d'enseignement
	Connaître le règlement du temps de travail de la collectivité
	Avoir des notions sur les règles de l'achat public et de gestion comptable

<b>Responsable d'équipe technique (catégorie B)</b>	
<b>Pré requis de la fonction</b>	Avoir des notions sur le statut des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement
	Connaître les normes techniques, les règles d'hygiène et de sécurité, la réglementation sur les établissements recevant du public
	Connaître les procédures et autocontrôles appliqués dans le cadre de la méthode HACCP.
	Connaître les techniques de conduite et de programmation de travaux
	Connaître les différents produits, matériels et machines utilisés par les équipes techniques
	Maîtriser les outils bureautiques (Word, Excel, logiciel de gestion de stock...)
	Avoir des notions générales dans les domaines suivants : les différents corps de métiers du bâtiment, l'entretien des locaux, les règles de fabrication culinaire en restauration collective, les règles d'hygiène alimentaire, les règles de gestion des stocks (alimentaires et autre).
	Connaître les gestes de premier secours
<b>Aptitudes</b>	
	Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions, diplomatie
	Etre organisé, rigoureux, méthodique
	Sens de l'organisation
	Autonomie
	Sens de l'initiative
	Capacités d'adaptation, réactivité
	Savoir gérer les situations de stress

<b>Conditions d'exercice</b>	
	Contraintes horaires liées au fonctionnement des établissements d'enseignement
	L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
	Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux
	Travail sur écran (poste informatique)
	Travail en équipe

<b>Formations</b>	
<b>Formations obligatoires</b>	Habilitation électrique B2V ou BR avec restriction
	Sauveteur secouriste au travail
	Lutte contre l'incendie
<b>Formations mégar</b>	Hygiène des locaux

<b>OBSERVATIONS SUR LE POSTE</b>	<b>à renseigner par l'établissement</b>
<b>Lyée</b>	
<b>Rattachement hiérarchique direct</b>	
<b>Spécificités du poste à pourvoir</b>	
<b>Intermat (O/N)</b>	
<b>Demi-pension (O/N)</b>	
<b>Nombre d'agents à encadrer</b>	
<b>Permis de conduire O/N</b>	
<b>Horaires de travail</b>	