



# LA VILLE DE SAINT-POL-SUR-TERNOISE

## RECRUTE

### 1 AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

#### Missions principales :

Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité et de leurs abords  
Surveiller et encadrer des élèves aux interclasses, dans les cours ou dans la salle de restauration.

#### Activités principales :

Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité et de leurs abords :

Nettoyer des sols, murs, plafonds, menuiseries, vitres

Effectuer les tâches de ménage usuel

Nettoyer le mobilier

Ranger et dépoussiérer le mobilier et les ordinateurs

Laver les chaises et les tables

Vider les poubelles et réaliser le tri sélectif

Passer l'aspirateur

Effectuer le nettoyage humide des sols

Nettoyer les vitres

Nettoyer et désinfecter les toilettes

Laver le linge le cas échéant (draps, couettes, habits de poupées, coussins, housses de canapé, rideaux).

Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations (Matériels de nettoyage à main, ...)

Surveiller et encadrer les élèves aux interclasses, dans les cours ou dans la salle de restauration :

- Restauration scolaire :

Mise en place des pichets d'eau

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Accompagner les enfants pour la prise des repas

Assurer la plonge après le service

- Surveiller et animer dans la cour de l'école pendant la pause méridienne :

Assurer la surveillance des élèves et l'animation dans la cour de récréation

Accompagner les enfants lors des trajets entre la cour et le restaurant scolaire

Assurer la sécurité des enfants

#### Missions occasionnelles :

Le caractère polyvalent de l'agent est à souligner. Il pourra être amené à rejoindre d'autres services pour effectuer des tâches diverses, à la demande du Responsable Bâtiment, en fonction des besoins.

#### Savoir :

Connaissances du fonctionnement et de l'utilisation des appareils et équipements (autolaveuse, Matériels de nettoyage à main, ...)

Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection

Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité (utilisation de produits dangereux, utilisation de machines...)

Connaissances de la réglementation relative à l'organisation d'accueil de mineurs et la mise en œuvre d'activités

Connaissances des consignes de sécurité (mesures de prévention, n° d'urgence, comportement à observer en cas d'incendie...)

Capacité à gérer son temps

Capacité à avoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler à son responsable

**Savoir-faire / savoir être :**

Capacité à l'adaptabilité et à la polyvalence

Capacité d'encadrement

Patience

Organisé et méthodique

Sens du service public et de la qualité du service rendu

Sens du relationnel

Capacité à travailler en équipe et en autonomie

**Relations fonctionnelles (interne/externe) :**

Relations professionnelles quotidiennes avec les enfants, les collègues et l'ensemble des acteurs du restaurant scolaire

Relation ponctuelle avec le responsable hiérarchique, la responsable des services techniques ainsi qu'avec la Directrice Générale des Services

**CANDIDATURES :**

CV + lettre de motivation

**Uniquement par courrier à**

Madame le Maire

Direction des Ressources Humaines

Place de l'Hôtel de Ville BP 40109

62166 SAINT POL SUR TERNOISE Cédex

**Date limite de candidature le 16 mai 2026**