

Avant propos

Ce guide des métiers des agents des lycées vous propose vingt fiches métier classées en huit grandes thématiques.

Ce référentiel est apparu comme une nécessité pour la mise en œuvre d'une politique adaptée et transparente des ressources humaines dans les lycées aquitains. Il est ainsi destiné à devenir un support permettant de faciliter cette gestion.

Dans cette optique, deux principes généraux ont guidé l'élaboration de ce guide et des fiches métier afférentes :

- ***La nécessité d'encourager la polyvalence des agents*** afin, d'une part, de répondre aux besoins des établissements et, d'autre part, d'envisager un passage facilité pour les agents vers le grade d'Adjoint Technique Territorial Principal ;
- ***La volonté de création d'une filière encadrement plus structurée*** avec l'introduction de la catégorie B et d'un encadrement intermédiaire afin de répondre, ici encore, aux besoins exprimés par les établissements et d'assurer un déroulement de carrière.

Ainsi, ce document présente le recensement précis, la connaissance des missions et compétences mises en œuvre dans chaque corps de métiers des agents des lycées. Il est conçu comme un outil à triple vocation :

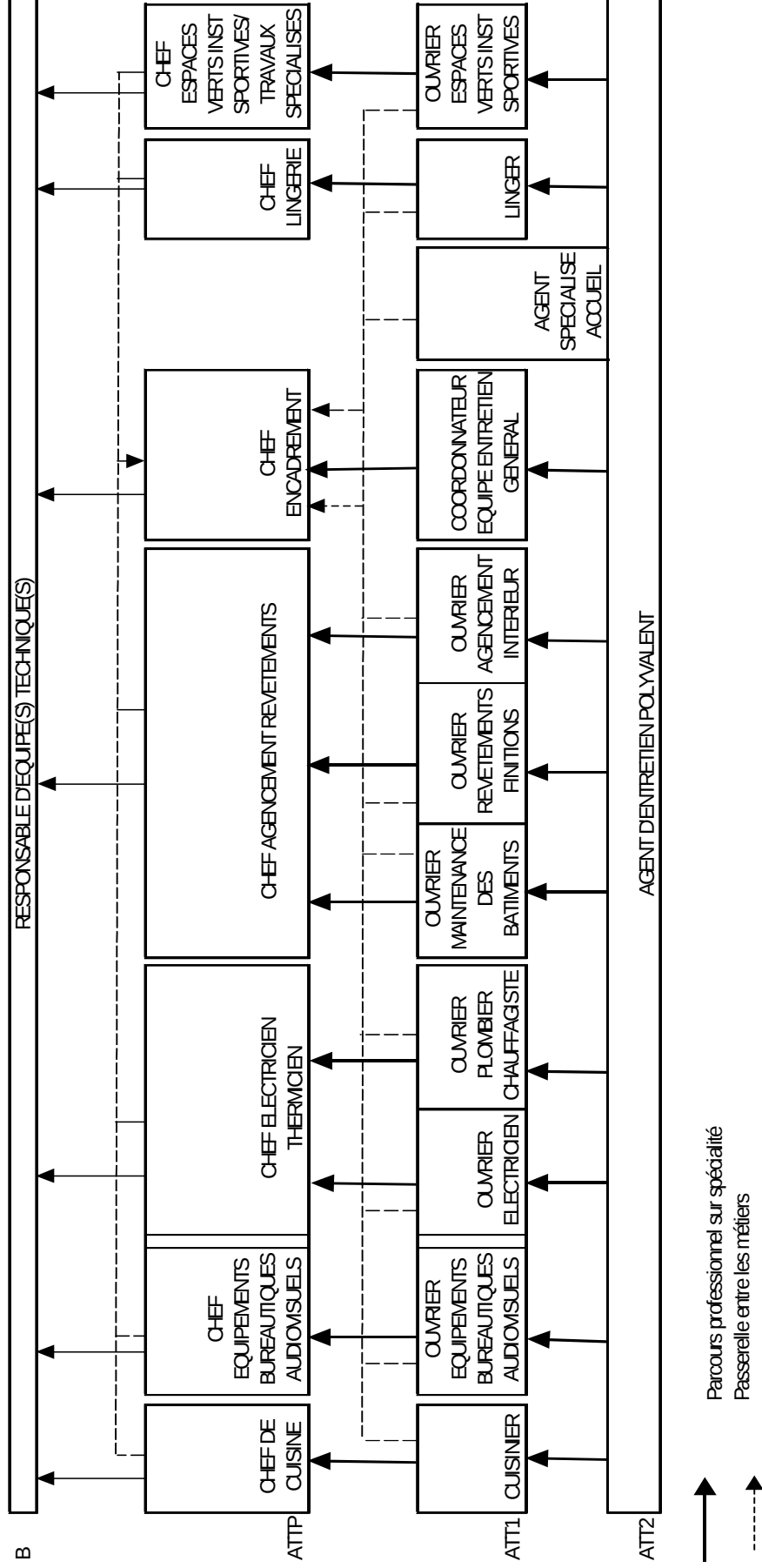
- ***Un outil de rationalisation*** grâce à la diffusion d'une information objective et uniforme sur les métiers exercés par les agents des lycées et les missions pouvant leur être dévolues dans ce cadre ;
- ***Un outil de gestion***, préalable indispensable à l'actualisation globale des descriptifs de poste de chaque agent ;
- ***Un outil de prospective*** grâce à la prise en compte des évolutions possibles et probables des métiers dans les lycées aquitains.

C'est tout l'esprit de ce guide, qui constitue une étape importante dans le vaste mouvement de modernisation que la collectivité régionale a souhaité engager avec l'ensemble des acteurs concernés. Il est le gage d'une prise en compte la plus fidèle possible de la réalité et des besoins dans les lycées aquitains.

Sommaire

La pyramide des emplois.....	p 3
L'encadrement et la coordination des équipes.....	p 5
Responsable d'équipe (s) technique (s)	p 7
Chef encadrement	p 10
Coordonnateur équipe entretien général	p 13
L'accueil	p 17
Agent spécialisé accueil.....	p 19
La restauration.....	p 21
Chef de cuisine	p 23
Cuisinier	p 26
La maintenance technique.....	p 29
Chef électricien thermicien	p 31
Ouvrier électricien	p 35
Ouvrier plombier chauffagiste	p 38
Chef agencement revêtements	p 41
Ouvrier agencement intérieur	p 45
Ouvrier revêtements et finitions (peintre).....	p 48
Ouvrier maintenance des bâtiments.....	p 51
Les espaces verts et travaux spécialisés.....	p 55
Chef espaces verts installations sportives et travaux spécialisés	p 57
Ouvrier espaces verts installations sportives.....	p 61
La maintenance informatique	p 65
Chef équipements bureautiques et audiovisuels	p 67
Ouvrier équipements bureautiques et audiovisuels	p 70
La lingerie.....	p 73
Chef linge	p 75
Linge.....	p 78
L'entretien général	p 81
Agent d'entretien polyvalent	p 83

La pyramide des emplois



L'encadrement et la coordination des équipes

RESPONSABLE D'ÉQUIPE(S) TECHNIQUE(S)

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure le pilotage, l'animation et la coordination des activités : - de l'ensemble des équipes techniques chargées de la restauration, de l'accueil, de l'entretien général et technique d'un établissement en prenant en compte la présence d'un public scolaire et les besoins spécifiques de fonctionnement de cet établissement OU - d'une équipe technique mutualisée sur plusieurs établissements et spécialisée dans un domaine particulier (informatique, espaces verts, restauration, etc.) en prenant en compte la présence d'un public scolaire et les besoins spécifiques de fonctionnement de ces établissements Il a également un rôle de conseil et d'assistance auprès des équipes de direction
Conditions d'exercice	L'agent effectue sa mission : - soit, dans le cadre d'un seul établissement, sous la responsabilité du chef d'établissement et/ou du gestionnaire dans le respect des directives de la collectivité employeur - soit, dans le cadre d'une équipe mutualisée, sous la responsabilité directe de la collectivité employeur dans le respect des prérogatives des chefs d'établissements Il effectue l'encadrement général des personnels sous sa responsabilité (encadrement administratif, organisation des plannings, des emplois du temps, gestion des absences, etc.) Il assiste le ou les chef(s) d'établissement(s) dans le contrôle des interventions de prestataires extérieurs. Dans le cadre d'une équipe mutualisée, il participe directement aux travaux techniques liés au domaine d'intervention de l'équipe
Spécificités	Activité liée à la gestion des ressources humaines, à la connaissance de la réglementation Travaille en relation avec le(s) proviseur(s) et le(s) gestionnaire(s) Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) Maîtrise des logiciels informatiques courants (Word, Excel, gestion de stock...) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Garant de l'accomplissement de missions de service public des agents qu'il encadre Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux, etc.) Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le(s) chef(s) d'établissement(s), le(s) gestionnaire(s) et les services de la collectivité Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPLE Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services Relation avec le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie B Filière technique Cadre d'emplois des contrôleurs territoriaux de travaux ou des techniciens territoriaux

Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, liste d'aptitude
---------------------------	---

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Animation et coordination du travail de ou des équipe(s) technique(s) placée(s) sous sa responsabilité Planification opérationnelle des activités quotidiennes confiées à ou aux équipe(s) Conseil et assistance spécifique auprès de ou des équipe(s) de direction Participation directe aux travaux techniques dans le cadre d'une équipe mutualisée
Activités spécifiques	Relation avec le(s) chef(s) d'établissement(s) concerné(s) et la collectivité employeur Rôle particulier dans la prévention des risques et dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité
Moyens techniques	Local spécifique (bureau) équipé de : téléphone, fax, ordinateur, accès Internet, documentation professionnelle, etc. Moyens mutualisés de liaison : bipleur, téléphone portable, etc. Outillages spécialisés éventuels

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Animation et coordination de ou des équipe(s) placée(s) sous sa responsabilité	
Mettre en place et veiller à la bonne répartition des ressources humaines en fonction des domaines d'interventions, des besoins identifiés et des compétences de chacun Etablir une relation de travail cohérente et dynamisante avec les équipes et/ou leurs encadrants directs : - appréhender le fonctionnement des membres de ou des équipe(s), - engager une communication efficace, - décliner les objectifs, - faire appliquer les fiches de poste, etc. Proposer des améliorations de l'organisation, de la qualité du service, de l'hygiène et de la sécurité Pratiquer une concertation avec les agents Prévenir et désamorcer les conflits Déterminer les compétences des équipes et des individus Analyser et anticiper les besoins en formation des agents Participer aux évaluations annuelles des agents Garantir le respect de l'hygiène et de la sécurité des conditions de travail des agents et des conditions de vie du public Identifier les agents en difficulté et transmettre l'information à la collectivité et l'établissement Assurer un relais auprès des services de santé de l'établissement et de Prévention et d'Hygiène au Travail de la collectivité	Maîtriser les méthodes d'organisation, de pilotage et d'animation d'une équipe Maîtriser les outils bureautiques Connaître le cadre réglementaire du fonctionnement des collectivités et des établissements publics locaux d'enseignement Connaître les statuts des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement Connaître les normes techniques, les règles d'hygiène et de sécurité, la réglementation s'agissant des établissements recevant du public Connaître la prévention Hygiène Sécurité des Conditions de Travail Avoir des notions générales sur les différents corps de métiers du bâtiment, de la cuisine et de l'entretien des locaux Savoir donner du sens au travail des agents et établir une relation de confiance Connaître les techniques de gestion des conflits

Planification opérationnelle des activités quotidiennes confiées à ou aux équipe(s)	
Analyser et répartir la somme de travail à effectuer sur l'année Gérer la mise en œuvre des tâches quotidiennes et indiquer les priorités d'action Anticiper les charges exceptionnelles de travail, les gérer quand elles se présentent Programmer les activités en fonction des contraintes des différents services, du rythme scolaire et des besoins de fonctionnement de l'établissement Faire un planning en appliquant le règlement de gestion du temps de travail en vigueur dans la collectivité et les fiches de poste des agents Suivre et contrôler l'accomplissement des tâches par les agents dans les différents domaines d'intervention Mettre en place des outils de suivi du travail réalisé et en piloter le suivi Gérer les remplacements des agents temporairement absents Expliquer et faire appliquer les normes, la traçabilité, les règles d'hygiène et de sécurité et contrôler la mise en œuvre des tâches dans ce cadre (HACCP en cuisine, etc.)	Savoir construire un planning Maîtriser les différents logiciels : emplois du temps, etc. Savoir rédiger une fiche de poste Connaître le règlement du temps de travail de la collectivité et les contraintes de fonctionnement d'un EPLE Connaître les circuits de décision de la collectivité Connaître et savoir transmettre les règles d'hygiène et de sécurité dans les différents domaines d'intervention Avoir des notions générales sur les métiers et sur les différents produits, matériels, machines utilisés par le ou les équipe(s)
Conseil et assistance spécifique auprès de ou des équipe(s) de direction	
Apporter une aide à la décision sur des choix techniques Conseiller et assister le ou les équipe(s) de direction dans le choix d'entreprises prestataires ainsi que dans le choix des produits et matériels utilisés par le ou les équipe(s) dans le respect des procédures de l'achat public Evaluer la durée, les moyens matériels et humains et éventuellement le coût d'interventions techniques extérieures Participer à la négociation avec les prestataires Gérer les relations avec les entreprises extérieures, vérifier leurs interventions Collaborer avec le ou les équipe(s) de direction pour la tenue des documents réglementaires : document unique, etc.	Connaître les règles de l'achat public et avoir des notions de gestion budgétaire Connaître les normes techniques, les règles d'hygiène et de sécurité, la réglementation s'agissant des établissements recevant du public Avoir des notions générales sur les différents corps de métiers du bâtiment, de la cuisine et de l'entretien des locaux Connaître les partenaires institutionnels des lycées
Participation directe aux travaux techniques dans le cadre d'une équipe mutualisée	
Effectuer les interventions techniques liées au domaine d'activité de l'équipe mutualisée : informatique, espaces verts, restauration, etc.	Connaissances approfondies des techniques, matériels, et procédures liés au domaine d'intervention Connaissances approfondies des règles d'hygiène et de sécurité liées au domaine d'intervention

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe(s) Etre polyvalent et autonome Etre dynamique, organisé et rigoureux Etre réactif Savoir travailler en équipe Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Savoir s'exprimer clairement et calmement Savoir gérer les conflits Etre capable de gérer son stress Avoir un comportement irréprochable et le sens des responsabilités
----------------------	---

CHEF ENCADREMENT

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure l'encadrement de l'ensemble des personnels qui relèvent de l'autorité territoriale. Il propose, d'une part, l'organisation annuelle du travail et assure, d'autre part, la gestion des tâches quotidiennes d'encadrement (planning, priorité des tâches, formation, absences...) Il peut être amené à assurer un encadrement étendu à des services techniques ou de gestion de stock
Conditions d'exercice	L'agent effectue sa mission sous la responsabilité du chef d'établissement et/ou du gestionnaire dans le respect des directives de la collectivité employeur. Il effectue l'encadrement général des personnels (encadrement administratif, organisation des plannings, des emplois du temps, gestion des absences...)
Spécificités	Activité liée à la gestion des ressources humaines, à la connaissance de la réglementation Travaille en relation avec le proviseur et le gestionnaire Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) Maîtrise des logiciels informatiques courants (Word, Excel, gestion de stock...) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS
Module « Compétences associées »	Encadrement technique Gestion de stock Spécialité initiale de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Garant de l'accomplissement de missions de service public des agents qu'il encadre Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Programme et contrôle les opérations d'entretien général préventif et curatif Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services Relation avec le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours de spécialité Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Encadrement d'une équipe Proposition et mise en oeuvre des plannings annuels Relation régulière avec le chef d'établissement et/ou le gestionnaire Préparation, gestion et organisation du travail quotidien Lien correspondant à sa mission avec la collectivité employeur, sous couvert du chef d'établissement Impulsion et contrôle du travail Gestion des conflits Accompagnement des agents au quotidien Contrôle de l'avancement et de la finition des travaux Participation à l'évaluation/notation des agents
Activités spécifiques	Evaluation et impulsion des actions de formation Transmission et explication des informations en provenance de l'établissement et de la collectivité Programmation et contrôle des opérations d'entretien général préventif et curatif Prévention des risques et application des règles d'hygiène et de sécurité Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Local spécifique (bureau) équipé de : téléphone, fax, ordinateur, accès Internet, documentation professionnelle, etc. Moyens mutualisés de liaison : bipéteur, téléphone portable, etc. Outillages spécialisés des modules complémentaires choisis

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Proposer et mettre en oeuvre les plannings annuels	
Faire un planning en appliquant le règlement de gestion du temps de travail en vigueur dans la collectivité Pratiquer une concertation avec les agents Déterminer les compétences des équipes et des individus Analyser et répartir la somme de travail à effectuer sur l'année	Maîtriser les logiciels informatiques Anticiper les charges exceptionnelles de travail, les gérer quand elles se présentent Savoir rédiger une fiche de poste
Préparer, gérer et organiser le travail quotidien	
Analyser la charge de travail des différents secteurs Gérer les tâches quotidiennes et indiquer les priorités Mettre en oeuvre les techniques de l'encadrement : - Appréhender le fonctionnement des membres de l'équipe - Engager une communication simple et efficace - Décliner et légitimer les objectifs à atteindre - Expliquer les changements - Adapter les conditions de travail des agents - Répartir en fonction des objectifs - Faire appliquer les fiches de postes des agents - Gérer les absences et répartir le travail, etc. Prévoir un temps de contrôle et d'explication complémentaire	Savoir donner du sens au travail des agents Savoir établir une relation de confiance Adapter ses messages de façon individualisée
Accompagner les agents	
Répondre aux interrogations des agents relatives à leurs statut, missions, emplois du temps... Identifier les agents en difficulté et transmettre l'information à la collectivité et l'établissement Evaluer les besoins en formation de l'agent	Connaître les statuts des adjoints techniques Connaître le contenu des missions Connaître les circuits d'aide aux agents et de décision de la collectivité

MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
ENCADREMENT TECHNIQUE	
Gérer les demandes et les priorités en matière d'entretien préventif et curatif Coordonner et distribuer les tâches Organiser les approvisionnements en matière et matériels Gérer les relations avec l'établissement, la collectivité, le mandataire de la collectivité et les prestataires extérieurs Contrôler l'exécution des travaux	Connaissances des métiers du bâtiment Connaître et appliquer les règles d'hygiène et sécurité au travail et en ERP Connaître l'organigramme de la collectivité
GESTION DE STOCK	
Préparer les commandes d'approvisionnement Réceptionner, transporter, ranger, stocker et distribuer les produits matériels et fournitures Vérifier la conformité de la livraison avec le bon de commande et traiter les bons de livraison Dresser l'inventaire et contrôler l'état des consommations Etablir et suivre les fiches de stock	Maîtriser l'outil informatique Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Connaître les principes de la gestion des stocks et du stockage des produits dangereux
SAVOIR ÊTRE	
Savoirs être communs	Avoir des qualités relationnelles évidentes Savoir s'exprimer clairement et calmement Savoir travailler en équipe Savoir négocier Avoir une attitude cohérente Savoir dire non (en situation d'encadrement) Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable

COORDONNATEUR ÉQUIPE ENTRETIEN GÉNÉRAL

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure l'organisation d'une équipe ou d'un secteur pour le maintien et la remise en état de propreté des locaux, des mobiliers et matériels. Il participe aux travaux de l'équipe dont il coordonne le travail
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée d'entretien et de travaux spécialisés
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé, etc) Techniques d'encadrement de proximité
Autonomie et responsabilité	Etre autonome dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Etre garant de la bonne utilisation du matériel Etre garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux, utilisation de matériels nécessitant des spécifications particulières...) Travailler en relation et sous la responsabilité du chef encadrement, du gestionnaire et/ou du chef d'établissement Appartenance à la communauté éducative Avoir un comportement exemplaire
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Participation aux travaux d'entretien général intérieurs et extérieurs (lavage, décapage, sols, murs, vitres, utilisation de machines spécifiques) Nettoyage et entretien des mobiliers et matériels Gestion et distribution des produits d'entretien Attribution des tâches aux agents polyvalents d'entretien selon les directives données Vérification du bon état de fonctionnement des matériels et machines de nettoyage Veille et information du responsable quant au bon état des locaux et à la bonne exécution des tâches Veille quant au respect des conditions d'hygiène et de sécurité
------------------------------	---

Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Exercice en équipe mutualisée d'entretien et de travaux spécialisés
Moyens techniques	Documentation technique (support papier ou informatique) Outillages et matériels spécialisés (tout matériel à utilisation manuelle, tout outil et machines de nettoyage motorisés) Escabeau, échelle, échafaudage Outil de gestion des stocks

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Organisation et distribution du travail	
Evaluer le temps nécessaire à la remise en état des locaux Coordonner quotidiennement le plan de travail et les tâches des agents Transmettre les directives, les faire appliquer Proposer l'utilisation de méthodes de travail appropriées Adapter les conditions de travail des agents	Savoir calculer les surfaces Connaître les règles essentielles de l'encadrement de proximité Savoir rédiger un compte rendu de situation
Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés	
Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites Identifier les surfaces à désinfecter Manipuler et porter des matériels et des machines d'entretien Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter, identifier les différents matériaux et différencier les produits acides et alcalins Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer et protéger les locaux et les surfaces	Connaître les locaux de l'établissement Maîtriser le matériel, les techniques de nettoyage et les produits Connaître les règles et les risques d'utilisation des produits (toxicité), des matériels et des machines industrielles de nettoyage Connaître les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, classes,...) Appliquer les gestes et postures de la manutention manuelle Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion Lire, écrire et calculer Savoir travailler en équipe
Tri et évacuation des déchets courants	
Changer les sacs poubelles Opérer le tri sélectif Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Connaître les règles de base du tri sélectif Avoir de bonnes connaissances des techniques de base de vidage et nettoyage Avoir des notions de sécurité et de maîtrise des risques pour le public Mettre en application les procédures de signalisation du danger Sensibilisation sur le développement durable, les énergies renouvelables et le tri/traitement des déchets
Contrôle de l'état de propreté des locaux	
Vérifier l'état de propreté des locaux Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux occupés Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents	Connaître les risques électriques, thermiques... Connaître les consignes de sécurité Appréhender les notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP), discrétion et propreté Sensibiliser les usagers au respect de la propreté des locaux, des matériels et des personnes
Travail en équipe mutualisée d'entretien et travaux spécialisés	
Utiliser des machines industrielles de nettoyage Conduire et utiliser des engins spéciaux (sous réserve de l'obtention du certificat nécessaire) Appliquer des méthodes de nettoyage de surfaces importantes	Connaître le matériel industriel de nettoyage Connaître les méthodes de nettoyage de grandes surfaces, les produits adaptés

Rangement du matériel utilisé	
Nettoyer les matériels et les machines après usage	Connaître les lieux de stockage et de rangement de la zone attribuée, et les principes de rangements
Ranger méthodiquement les produits après utilisation	Avoir des notions de maintenance et d'entretien du matériel
Séparer les produits toxiques des autres	Savoir stocker des produits d'entretien toxiques
Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits	
Vérifier la quantité et la qualité des produits	Connaître les produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage
Identifier les signes de péremption d'un produit	
Gestion de stock des produits d'entretien	
Réceptionner, transporter, ranger, stocker et distribuer les produits, matériels et fournitures	Maîtriser l'outil informatique
Vérifier la conformité de la livraison avec le bon de commande et traiter les bons de livraison	Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
Dresser l'inventaire et contrôler l'état des consommations	Connaître les principes de la gestion des stocks et du stockage des produits dangereux
Etablir et suivre les fiches de stock	

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
----------------------	---

L'accueil

AGENT SPÉCIALISÉ ACCUEIL

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent spécialisé accueil assure la réception, l'orientation et la première information des usagers du service public, l'ouverture et la fermeture des accès aux bâtiments. Il assure certaines missions logistiques, les opérations relatives au courrier (réception, tri, distribution, affranchissement, portage)
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un établissement public local d'enseignement
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement Déplacements à l'extérieur de l'établissement Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Conduite de véhicules (hors conduite d'élèves)
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur Garant du respect des règles techniques et des normes Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants, parents d'élèves
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe et de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Accueil physique et téléphonique du public Renseignement et orientation des interlocuteurs Participation à la surveillance du site et contrôle des accès à l'établissement Distribution des clés Réception du courrier et organisation du tri et de la distribution Collecte, affranchissement et portage du courrier Réception et contrôle des livraisons arrivant à l'accueil Prise en charge de certaines missions logistiques Entretien de la zone d'accueil
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Utilisation de copieurs Gestion des stocks de papier
Moyens techniques	Matériel de communication, standard Poste micro-informatique Circuit de signalisation interne (tableau d'affichage numérique, etc.) Chariots, conteneurs petit volume Matériels de bureau

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Accueil, orientation du public	
Accueillir le public avec courtoisie Orienter physiquement les visiteurs Garantir une information fiable au public S'exprimer clairement, reformuler les demandes et évaluer leur degré d'urgence Recevoir, filtrer et orienter les appels téléphoniques Rechercher et mettre en relation des correspondants Identifier et gérer les demandes et leur degré d'urgence Diffuser des informations ou des documents par voie d'affichage ou au sein des services Gérer les situations de conflit et de stress Faire état de tout problème non résolu Gérer son temps de travail	Lire, écrire et calculer Connaître l'organisation et les activités de l'établissement Maîtriser le fonctionnement du standard téléphonique Savoir rechercher sur les annuaires, Internet Savoir communiquer et transmettre les messages écrits ou oraux Savoir traduire le vocabulaire professionnel en langage clair et compréhensible par tous Avoir de bonnes notions sur les logiciels « organisation » (EDT) Avoir des notions sur les techniques d'écoute Avoir des notions de base en micro-informatique
Courrier, logistique	
Réceptionner, classer le courrier entrant Affranchir le courrier sortant et suivre la machine à affranchir Utiliser les différents formulaires postaux (recommandés, suivi, etc) Assurer une logistique simple (gérer un planning de salle de réunion, de stage, préparer les salles, l'accueil des personnes extérieures, etc.) Faire des photocopies dans le cadre de ses missions d'accueil, d'information et d'orientation du public Effectuer les contrôles des livraisons arrivant à l'accueil	Connaître les règles, tarifs, classes et normes d'affranchissement Connaître le fonctionnement d'une machine à affranchir Savoir utiliser un photocopieur
Surveillance du site	
Surveiller l'accès aux bâtiments et équipements et prévenir le service compétent en cas d'alarme d'incendie Assurer l'ouverture ou la fermeture des accès aux bâtiments Veiller à l'application des consignes de sécurité dans les lieux publics Réorienter les visiteurs Gérer les situations de conflit et de stress Faire état de tout problème non résolu Etablir des comptes-rendus de surveillance	Connaître les règles de sécurité de l'établissement Savoir s'exprimer clairement et sereinement Avoir de bonnes qualités rédactionnelles Connaître la réglementation sur les ERP
Gestion de stocks	
Participer à l'inventaire des stocks de papier et de matériels de réception Contrôler les marchandises, les colis Remplir des bordereaux de réception Veiller au respect des consignes de sécurité	Avoir de bonnes notions de gestion de stock et de méthodes d'entreposage

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable et courtois Avoir un bon sens de l'organisation Avoir une présentation soignée Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
----------------------	---

La restauration

CHEF DE CUISINE

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent conçoit et réalise les menus servis en restauration scolaire. Il planifie et contrôle la production du service de restauration. Il dirige, anime et encadre l'équipe de restauration
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans son domaine d'activité principal (restauration) Il est chargé de l'encadrement technique des personnels de restauration Il peut être chargé de diriger une équipe mutualisée d'adjoints techniques Il peut être amené à assister le chef d'établissement dans le contrôle des interventions de prestataires extérieurs, de personnels affectés temporairement
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Utilisation de produits dangereux Postures de travail difficile (courbé, etc.) Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et le contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Responsabilité dans l'utilisation du matériel et participation au choix du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (méthode HACCP, stockage des produits...) Programme et contrôle les opérations d'entretien préventif et curatif Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement Garant de la charte qualité (maîtrise des risques alimentaires et qualité nutritionnelle)
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable d'équipe(s) technique(s) Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services Relation avec le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Vérification des denrées fournies avant utilisation Participation à l'élaboration des commandes et aux contrôles des livraisons Elaboration des menus et conseils sur leur composition en matière de diététique, de qualité nutritionnelle et d'hygiène alimentaire Confection et distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à la restauration collective Surveillance et contrôle de la préparation et de la distribution des repas Gestion des stocks de denrées alimentaires Participation et organisation de la remise en état des locaux et des matériels après production et distribution des repas Suivi et impulsion des contrôles sanitaires Animation, encadrement technique et pilotage du service de restauration Participation à la formation interne des agents du service de restauration (HACCP...)
------------------------------	--

Activités spécifiques	Participer aux réunions nécessitant sa compétence (évolution du métier, groupement achat...) Participation aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Relation avec les entreprises, la collectivité, le mandataire de la collectivité Encadrement d'un groupe d'adjoints techniques ou, le cas échéant, d'une équipe mutualisée d'adjoints techniques Prise en charge de l'organisation et de la coordination des équipes de restauration
Moyens techniques	Outillages spécialisés en restauration collective Equipements de production Fiches techniques (support papier ou informatique) Logiciel informatique de gestion, de production et de stock

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Gestion et contrôle de la production des repas	
Concevoir des menus adaptés aux convives Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires Organiser la production et la distribution des repas en fonction des besoins et dans le respect des engagements qualité du service restauration Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires Veiller à l'équilibre alimentaire Respecter les délais de réalisation Participer à la distribution des plats servis Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Maîtrise de l'emploi des produits de base et des produits alimentaires intermédiaires Maîtrise des techniques culinaires Connaissances des évolutions techniques en restauration Maîtrise de la production des repas en restauration collective Connaissance des recettes de base en cuisine et pâtisserie Rédaction des fiches techniques Rapidité d'exécution et d'assimilation Notions de diététique, d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle Connaissance de la méthode HACCP Notions de microbiologie Notions d'ergonomie Méthodes du tri sélectif
Animation et coordination de l'équipe de restauration	
Diriger, animer et former l'équipe de restauration Définir les objectifs prioritaires Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service Contrôler les activités professionnelles des agents du service de restauration Impulser les actions de formation des agents de restauration Adapter son management aux situations et aux agents Repérer et traiter les conflits	Connaissances des méthodes de management Connaissance de la réglementation relative au temps de travail Notions de psychologie individuelle et collective Techniques de médiation Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
Gestion des stocks de denrées alimentaires	
Sélectionner les produits alimentaires Elaborer ou contrôler des commandes en fonction des besoins de production et des capacités de stockage Réceptionner ou contrôler la réception des denrées et vérifier la conformité de la livraison à la commande Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées et sorties) Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks Assurer les opérations matérielles relatives à la gestion non financière des stocks de denrées Contrôler le déconditionnement et le stockage des denrées Mettre à disposition les matières premières pour les utilisateurs en fonction des besoins Vérifier l'entretien des locaux de stockage	Maîtrise des règles d'hygiène en restauration collective Suivi des évolutions des techniques culinaires Maîtrise des critères de péremption et de stockage Connaissance de la méthode HACCP Maîtrise des principes de la gestion de stocks Connaissance des logiciels de gestion de stocks Aptitude au dialogue avec les fournisseurs Connaissances des marchés publics et des groupements d'achat Notions d'ergonomie

Maintenance et hygiène des locaux et matériels	
Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection Vérifier le bon fonctionnement du matériel Contrôler l'entretien préventif du matériel Repérer les dysfonctionnements et les signaler Veiller à l'application des règles de stockage des produits dangereux Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Connaissance de la méthode HACCP Connaissances liées aux règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux Principes et produits de nettoyage et de désinfection Sécurité liée aux techniques d'entretien Connaissance des techniques de fonctionnement des matériels Suivi des évolutions des techniques d'entretien et de nettoyage Notions d'ergonomie
Fonction d'encadrement des agents du service restauration	
Réaliser un emploi du temps Evaluer les besoins en moyens du service restauration (temps de fabrication, de service, de nettoyage...) Diriger, animer l'équipe de restauration Organiser et contrôler le travail confié Participer à l'évaluation professionnelle des agents Participer au suivi du plan de formation des agents Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Vérifier les habilitations, les permis (CACES) des membres de l'équipe	Avoir des notions de management Connaître la réglementation relative au temps de travail Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité Connaître l'organigramme de l'établissement et de la collectivité
SAVOIR ÊTRE	
Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Savoir développer les compétences Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress

CUISINIER

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure la réalisation, la présentation et la distribution des plats servis en restauration scolaire dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Utilisation de produits dangereux Postures de travail difficiles (courbé, etc.)
Module « compétences associées »	Magasinage des denrées alimentaires. Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (HACCP, stockage de produits dangereux...) Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe et de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Vérification des denrées fournies avant utilisation Préparation des produits alimentaires et mise en place des matériels de cuisine Réalisation des recettes en fonction des indications fournies Production et valorisation des préparations culinaires Participation à la distribution des plats Participation à la remise en état des locaux et des matériels du service de restauration
Activités spécifiques	Participation à l'élaboration des menus Participation aux formations en restauration Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Exercice des activités prévues dans les modules associés

Moyens techniques	Matériaux spécialisés en restauration collective Equipements de production Fiches techniques (support papier ou informatique)
--------------------------	---

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Production des préparations alimentaires	
Préparer les repas servis en restauration collective Mettre en œuvre les techniques culinaires de la restauration collective dans le respect des règles d'hygiène Evaluer la qualité des produits de base Vérifier les quantités en fonction des besoins Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.) Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production Proposer de nouvelles recettes Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Maîtrise de l'emploi des produits de base et des produits alimentaires intermédiaires Maîtrise des techniques culinaires Connaissance des recettes de base en cuisine et pâtisserie Interprétation des fiches techniques Rapidité d'exécution et d'assimilation Suivi des évolutions des techniques culinaires Notions de diététique, d'équilibre alimentaire Techniques de fonctionnement des matériels Connaissance de la méthode HACCP Notions d'ergonomie
Présentation et distribution des plats	
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires Participer à la distribution des plats servis Assurer un contact direct avec les convives Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Maîtrise des techniques culinaires Connaissances des techniques de présentation et de décoration des plats Notions de microbiologie et connaissance des règles d'hygiène Connaissance de la méthode HACCP
Maintenance et hygiène des locaux et matériels	
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection Vérifier le bon fonctionnement du matériel Assurer l'entretien préventif du matériel Repérer les dysfonctionnements et les signaler Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Connaissance de la méthode HACCP Principes et produits de nettoyage et de désinfection Sécurité liée aux techniques d'entretien Technologie des matériels (fiches techniques) Notions d'entretien du matériel Notions d'ergonomie Notions de tri sélectif
MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
Magasinage des denrées alimentaires	
Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées et sorties) Assurer l'approvisionnement du site de production de restauration collective Gérer la rotation des stocks Assurer les opérations matérielles relatives à la gestion non financière des stocks de denrées Participer à l'élaboration des commandes en fonction des besoins de production et des capacités de stockage Réceptionner les denrées et vérifier la conformité de la livraison à la commande Déconditionner les denrées et les stocker en fonction de leur nature Mettre à disposition les matières premières pour les utilisateurs en fonction des besoins Entretenir les locaux de stockage	Maîtrise des règles d'hygiène en restauration collective Notions de cuisine et des évolutions des techniques culinaires Maîtrise des critères de péremption et de stockage Connaissance de la méthode HACCP Notions de gestion de stocks Connaissance des logiciels de gestion de stock Aptitude au dialogue avec les fournisseurs Notions sur les marchés publics Notions d'ergonomie

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	- Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux - Avoir un comportement irréprochable - Savoir travailler en équipe - Appliquer et retranscrire strictement des consignes - Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution - Savoir respecter les plannings - Etre réactif - Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute - Etre capable de gérer son stress - Avoir le sens du contact avec les convives
----------------------	--

La maintenance technique

CHEF ÉLECTRICIEN THERMICIEN

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure un ensemble de tâches des spécialités installations électriques et installations sanitaires et thermiques. Il est chargé d'exécuter et de conduire les travaux d'entretien, de remise en état ou d'installation, pour lui-même ou pour une équipe d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans son domaine d'activité principal (installations électriques et installations sanitaires et thermiques) Il peut effectuer, dans certains cas et suivant la taille de l'établissement, l'encadrement général des personnels (encadrement administratif, organisation des plannings, des emplois du temps, gestion des absences...) Il est chargé de la conduite des travaux confiés à un groupe d'adjoints techniques (spécialités du bâtiment, espaces verts, EBA, etc.) Il peut être chargé de diriger une équipe mutualisée d'adjoints techniques Il peut être amené à assister le chef d'établissement dans le contrôle des interventions de prestataires extérieurs
Spécificités	Habilitations électriques (5 niveaux) Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) Postures de travail difficile (courbé, agenouillé, ports de charges lourdes...) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et le contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue ou fait effectuer Programme et contrôle les opérations d'entretien préventif et curatif Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable d'équipe(s) technique(s) Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services Relation avec le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Mise en service et réglage d'installations électriques, sanitaires et thermiques Maintenance de la partie des installations relevant de la compétence de l'établissement (eau froide et eau chaude) exutoire et aval Surveillance et signalisation des problèmes rencontrés sur les réseaux (eau chaude, eau froide, chauffage et climatisation...) Maintenance et dépannage sur les réseaux installations électriques selon niveau d'habilitation Réalisation ou modification des installations électriques basse tension Désinfection de réseaux dans le cadre de la prévention des risques de légionellose Gestion des équipements et de l'approvisionnement Application des règles de sécurité relatives aux installations électriques et aux ERP
Activités spécifiques	Pose de réseaux câbles informatiques, fibre optique, prises, socles à usage informatique En charge des travaux d'organisation et de coordination Conduite d'installations frigorifiques, pompes à chaleur Gestion des réseaux d'irrigation Relation avec les entreprises, la collectivité, le mandataire de la collectivité Encadrement d'un groupe d'adjoints techniques Direction, le cas échéant, d'une équipe mutualisée d'adjoints techniques
Moyens techniques	Documentation technique Outillages spécialisés en électricité et en installations sanitaires et thermiques Outillage électroportatif traditionnel Nettoyeur haute-pressure, groupe électrogène Escabeau, échelle, échafaudage, selon hauteurs et conditions de sécurité réglementaires

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Mise en service et réglage d'installation de chauffage et climatisation	
Procéder au préréglage des équipements, au paramétrage des automatismes (entrée des valeurs de consigne,...) Effectuer les réglages et contrôles des matériels S'assurer que les normes de sécurité sont respectées Conseiller	Avoir de bonnes connaissances en hydraulique, en génie thermique et climatique Connaître les principes de fonctionnement et de réglage des chaudières, brûleurs, régulateurs, pompes, ballons anti-légionellose Connaître la réglementation sur les ERP Avoir de bonnes connaissances des technologies et matériels du marché
Maintenance des installations de chauffage et climatisation	
Effectuer une maintenance préventive : nettoyer, détartrer, purger, graisser, échanger des pièces, etc. Nettoyer ou remplacer des filtres de ventilo-convecteur, une centrale d'air, un groupe frigorifique, etc. Contrôler l'absence de légionelloses : déterminer les points de puisage et les fréquences de contrôle Mettre en oeuvre les désinfections, les chocs thermiques, les chocs chlorés Assurer la relation technique avec les prestataires	Connaître les principes de la maintenance préventive : réseaux traditionnels, Polyéthylène Réticulé Avoir de bonnes connaissances en composants mécaniques, électriques et parties d'automatismes (capteurs, etc.) Connaître les procédés de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques Appliquer le protocole de nettoyage (fréquence et circuit) Comprendre une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation Connaître les règles spécifiques de prévention des légionelloses
Dépannage des installations de chauffage et climatisation	
Diagnostiquer la panne d'une installation Démonter, remplacer ou réparer le matériel défectueux (groupe froid, centrale d'air, ballon, vanne, pompe) Souder une canalisation, câbler une armoire électrique Remplacer des équipements électriques dans une armoire (respect des habilitations nécessaires) Tester une installation après maintenance Sécuriser une zone de travail	Appliquer une méthodologie de diagnostic Avoir des notions en électricité et électrotechnique Appliquer les techniques de soudage de l'acier et du cuivre Savoir mettre en oeuvre des Polyéthylènes Réticulés Connaître les caractéristiques des produits dangereux (acides, gaz) Connaître les règles de sécurité du travail Appliquer les gestes et postures professionnelles

Pilotage des installations et optimisation des consommations	
Programmer un régulateur de chauffage Noter les consommations dans un cahier de consignes Suivre le pilotage des équipements sur ordinateur Optimiser la consommation de combustible Etablir des comptes-rendus de visite Proposer des modifications	Avoir de bonnes bases en micro-informatique Connaître les logiciels de gestion et de pilotage des matériels Avoir des qualités rédactionnelles
Gestion des équipements et de l'approvisionnement	
Planifier les approvisionnements ou les travaux d'amélioration, les contrôles techniques des installations, des véhicules Rédiger des documents administratifs Veiller au respect des consignes de sécurité Faire état de tout problème non résolu	Connaître les principes de la gestion des stocks, du stockage des produits dangereux Connaître les méthodes d'entreposage et les techniques d'inventaire Faire établir une offre de prestation, un devis Connaître et analyser les offres des fournisseurs Connaître les règles de sécurité et les fréquences de contrôle pour les installations électriques, gaz, levage (ascenseur) et sportives
Travaux d'installation, de dépannage et de maintenance des installations électriques	
Procéder au dépannage de premier niveau des installations électriques Effectuer les opérations courantes de maintenance (remplacement de lampe, fusible, serrage de connexion) Réaliser ou modifier les installations électriques basse tension selon les directives ou les schémas préétablis Assurer la gestion, la maintenance et le dépannage des équipements : alarmes intrusion, contrôle d'accès, surveillance vidéo, gestion technique centralisée (GTC) système sécurité incendie (SSI), téléphonie ou en suivre la gestion auprès des prestataires extérieurs, etc. Tenir à jour l'ensemble des documents techniques de recollement des installations courants faibles (plan, notice technique, schémas, recettes, etc.) Réaliser les travaux à partir d'un descriptif et de schémas Maîtriser les techniques de passage de câbles cuivre, jarretière, fibres optiques Maîtriser la connectique des différents éléments d'un réseau	Avoir une connaissance approfondie de l'électricité, des normes de sécurité y afférent Avoir une connaissance approfondie du matériel électrique Utiliser les appareils de mesure courante pour le diagnostic des pannes Savoir interpréter des schémas et croquis de réseaux électriques pour l'exécution ou contrôle des travaux Planifier une intervention de maintenance ou d'installation Avoir des connaissances générales : - des différents matériels et de leurs caractéristiques techniques - des réseaux filaires : cuivres et fibres optiques - des différents systèmes de sécurité intrusion et incendie et des normes de sécurité Avoir des notions de base sur les principes de transmission des alarmes de tout type
Conseil au chef d'établissement	
Assister le chef d'établissement dans le choix des matériels et produits, dans l'établissement des plannings de maintenance et dans les relations aux entreprises extérieures	Avoir des notions sur les technologies et matériels du marché Connaissance des évolutions technologiques Connaissance des nouvelles technologies HQE Sensibilisation sur le développement durable, les énergies renouvelables et le tri/traitement des déchets
Fonction d'encadrement des agents	
Assurer le suivi du travail d'une équipe pluri-professionnelle Réaliser un emploi du temps Diriger, animer l'équipe (gestion des absences, organiser les remplacements...) Organiser et contrôler le travail confié Participer à l'évaluation professionnelle des agents Participer au suivi du plan de formation des agents Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Vérifier les habilitations, les permis (CACES) des membres de l'équipe	Avoir des notions de management Utilisation de l'outil informatique Connaître la réglementation relative au temps de travail Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître l'organigramme de la collectivité

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	- Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux - Avoir un comportement irréprochable - Savoir travailler en équipe - Appliquer et retranscrire strictement des consignes - Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution - Savoir respecter les plannings - Etre réactif - Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute - Etre capable de gérer son stress
----------------------	---

OUVRIER ÉLECTRICIEN

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure la réalisation, la surveillance, la maintenance et la réparation des installations électriques courantes (basse et moyenne tension, courant faible)
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée
Spécificités	Habilitations électriques (tous niveaux) Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficile (courbé, agenouillé...)
Module « Compétences associées »	Métiers du bâtiment, EBA, espaces verts Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPLE Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe et de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Maintenance préventive et curative des installations électriques, réseaux et contrôle de leur qualité de fonctionnement Pose et mise en service des appareils électriques Petits travaux de remise en état des lieux (finition et nettoyage) Aide à la gestion du stock de pièces détachées et de matériels dans son domaine d'activité
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Exercice des activités prévues dans les modules associés

Moyens techniques	Documentation technique (support papier ou informatique) Outillages spécialisés en électricité Outillages spécialisés des modules complémentaires choisis Outillage électroportatif traditionnel, groupe électrogène... Escabeau, échelle, échafaudage
--------------------------	--

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Mise en service et réglage d'installations électriques et climatisation	
Effectuer les réglages et contrôles des matériels selon les directives données S'assurer que les normes de sécurité sont respectées (matériels et pose)	Avoir les habilitations électriques nécessaires Avoir des notions sur les technologies et matériels du marché Connaître les principes de fonctionnement et les procédures de réglages des appareils électriques courants Connaître la réglementation sur les ERP Lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation
Maintenance des installations électriques et climatisation	
Effectuer les opérations courantes de maintenance (remplacement de lampe, fusibles, serrage de connexions) Réaliser ou modifier les installations électriques basse tension, courant faible, selon les directives ou schémas préétablis Réparer, par remplacement ou remise en état, les éléments ou organes défectueux Nettoyer, purger, échanger des pièces, sur les installations de climatisation	Avoir les habilitations électriques nécessaires Connaître les principes de la maintenance préventive Connaître les composants électriques et parties d'automatismes (capteurs, etc.) Connaître les procédés de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
Surveillance des installations électriques	
Contrôler et vérifier les équipements, les installations et matériels aux différents stades d'intervention, à l'aide d'appareils de mesure Noter les consommations dans un cahier de consignes Suivre le pilotage des équipements sur ordinateur Assister aux visites techniques des installations Etablir des comptes-rendus de visite	Avoir des notions de base en micro-informatique Connaître les outils de contrôle et de pilotage des installations Avoir de bonnes qualités rédactionnelles
Gestion des équipements et de l'approvisionnement	
Participer à l'inventaire des stocks Suivre la consommation des matériaux utilisés (pièces détachées, visserie, chevilles...) Veiller au respect des consignes de sécurité Faire état de tout problème non résolu	Avoir de bonnes notions de gestion de stock et de méthodes d'entreposage Connaître la réglementation sur l'identification des appareils et matériels électriques
Utilisation et maintenance de l'outillage	
Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Assurer la maintenance courante de l'outillage Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels

MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
MAINTENANCE DES BÂTIMENTS	
Effectuer les travaux simples et courants se rapportant à l'entretien des bâtiments, des équipements : - maçonnerie, plâtrerie, cloisons sèches - montage de mobiliers - métallerie, serrurerie (remplacement, pose de matériels, serrures, verrous, etc) - installations sanitaires/thermiques : changer des joints, remplacer du matériel, déboucher des canalisations, des siphons, etc) Sous réserve d'être en possession des habilitations électriques ou permis pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur	Avoir des notions de dessin à main levée Savoir lire un plan d'installation Avoir des connaissances de base dans les différents métiers du bâtiment Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
ESPACES VERTS INSTALLATIONS SPORTIVES	
Effectuer des travaux courants se rapportant à l'entretien des espaces verts et des installations sportives : - tonte et soufflage - désherbage, débroussaillage - traçage et entretien de terrains de sport Utiliser les matériels et équipements adéquats	Savoir travailler en équipe Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Etre sensibilisé au respect de l'environnement
EQUIPEMENTS BUREAUTIQUES ET AUDIOVISUELS	
Poser des câbles réseaux, des appareils de réception (prises, connecteurs...) selon les directives données Installer les appareils (ordinateurs, rétro projecteurs, vidéo projecteurs...) Changer une alimentation d'appareils selon les directives données	Avoir des notions de base en micro-informatique, systèmes d'exploitation Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
----------------------	--

OUVRIER PLOMBIER CHAUFFAGISTE

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure principalement la réalisation, la surveillance, la maintenance et la réparation des installations sanitaires et thermiques (froid/chaud) courantes
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée
Spécificités	Habilitations électriques (selon niveaux) Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...)
Module « compétences associées »	Métiers du bâtiment, espaces verts Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe et de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Surveillance et maintenance préventive et curative des installations et matériels sanitaires et thermiques, des réseaux de canalisation (eaux pluviales, eaux usées) et contrôle de leur qualité de fonctionnement Pose et mise en service des appareils sanitaires et thermiques Petits travaux de remise en état des lieux (finition et nettoyage) Aide à la gestion du stock de pièces détachées et de matériels dans son domaine d'activité
------------------------------	---

Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Documentation technique (support papier ou informatique) Outillages spécialisés en installations sanitaires et thermiques Outillages spécialisés dans les modules complémentaires choisis Outillage électroportatif traditionnel Nettoyeur haute-pressure, groupe électrogène Escabeau, échelle, échafaudage

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Mise en service et réglage d'installations sanitaires et thermiques	
Effectuer les réglages et contrôles des matériels selon les directives données S'assurer que les normes de sécurité sont respectées	Avoir des notions des technologies et matériels du marché Connaître les principes de fonctionnement et les procédures de réglage des chaudières, brûleurs, régulateurs, pompes, ballons anti-légionellose Connaître la réglementation sur les ERP Lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation
Maintenance des installations de chauffage et climatisation	
Effectuer une maintenance préventive : nettoyer, détartrer, purger, graisser, échanger des pièces... Nettoyer ou remplacer des filtres de ventilo-convecteurs, centrales de traitement d'air, etc. Réparer des circuits traditionnels (soudure, filetage) Changer les joints, siphons, clapets, temporisations Effectuer un relevé de plan, un croquis coté Identifier l'origine des dysfonctionnements des réseaux Maîtriser les procédures de soudage, de mise en oeuvre des polyéthylènes	Connaître les principes de la maintenance préventive Connaître les protocoles de nettoyage (fréquence et circuit), les produits d'entretien, les différents matériaux Connaissance des règles de sécurité du travail et d'utilisation des produits dangereux Appliquer les gestes et postures professionnelles
Surveillance des installations	
Noter les consommations dans un cahier de consignes Suivre le pilotage des équipements sur ordinateur Participer aux contrôles anti-légionellose Assister aux visites techniques des installations Etablir des comptes-rendus de visite	Avoir des notions de base en micro-informatique Avoir de bonnes qualités rédactionnelles Connaître les outils de contrôle et de pilotage des installations
Gestion des équipements et de l'approvisionnement	
Participer à l'inventaire des stocks Suivre la consommation des matériaux utilisés (pièces détachées, visserie, chevilles...) Veiller au respect des consignes de sécurité Faire état de tout problème non résolu	Avoir de bonnes notions de gestion de stock et de méthodes d'entreposage Connaître la réglementation sur l'identification des appareils et matériels sanitaires et thermiques
Utilisation et maintenance de l'outillage	
Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Assurer la maintenance courante de l'outillage Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux

MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
MAINTENANCE DES BÂTIMENTS	
Effectuer les travaux simples et courants se rapportant à l'entretien des bâtiments, des équipements : - maçonnerie, plâtrerie, cloisons sèches - montage de mobiliers - installations électriques : remplacements de lampes, tubes fluorescents, petit appareillage de commande (prise, interrupteur, bouton poussoir), - métallerie, serrurerie (remplacement, pose de matériels, serrures, verrous, etc) Sous réserve d'être en possession des habilitations électriques ou permis pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur	Notions en dessin à main levée Savoir lire un plan d'installation Avoir des connaissances de base dans les différents métiers du bâtiment Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
ESPACES VERTS INSTALLATIONS SPORTIVES	
Effectuer des travaux courants se rapportant à l'entretien des espaces verts et des installations sportives : - tonte et soufflage - désherbage, débroussaillage - traçage et entretien de terrains de sport Utiliser les matériels et équipements adéquats	Savoir travailler en équipe Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Etre sensibilisé au respect de l'environnement
SAVOIR ÊTRE	
Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress

CHEF AGENCEMENT REVÊTEMENTS

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure la surveillance, la maintenance, la réparation et la rénovation des locaux et équipements dans les domaines « revêtement et finitions » (revêtements, sols, murs intérieurs et extérieurs, plafonds, parties vitrées, portes-fenêtres) et « agencement intérieur » (tous supports et matériaux, bois, PVC, aluminium, composites) ainsi que l'organisation et la réalisation de travaux dans ces domaines
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans son domaine d'activité principal (agencement revêtements) Il peut effectuer, dans certains cas et suivant la taille de l'établissement, l'encadrement général des personnels (encadrement administratif, organisation des plannings, des emplois du temps, gestion des absences...) Il est chargé de la conduite des travaux confiés à un groupe d'adjoints techniques (spécialités du bâtiment, espaces verts, EBA, etc.) Il peut être chargé de diriger une équipe mutualisée d'adjoints techniques Il peut être amené à assister le chef d'établissement dans le contrôle des interventions de prestataires extérieurs
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou non Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'interventions, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Postures de travail difficile (courbé, agenouillé, ports de charges lourdes...) Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation de machines-outils Manipulations d'engins et d'outils dangereux Utilisation fréquente de matériel pour activités en hauteur (échafaudages, escabeaux, échelles)
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et dans le contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue ou fait effectuer Programmation et contrôle des opérations d'entretien technique Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable d'équipe(s) technique(s) Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Maintenance et entretien technique courant des locaux, installations et équipements relevant des spécialités « agencement revêtements » Surveillance, contrôle de la qualité de fonctionnement des locaux, installations et équipements relevant des spécialités « agencement revêtements » et anticipation des dysfonctionnements Organisation et réalisation de travaux en agencement et en revêtements Conception de réalisations simples (agencements, cloisons, faux plafonds) Gestion du parc d'équipements, de matériels et de mobiliers Utilisation et maintenance courante de l'outillage Contrôle de l'approvisionnement en matériels et produits Conseil au chef d'établissement, au gestionnaire sur les choix à opérer en terme de matériels, de projets d'équipements, de plans de maintenance
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Relation avec les entreprises, la collectivité, le mandataire de la collectivité Encadrement d'un groupe d'adjoints techniques ou, le cas échéant, d'une équipe mutualisée d'adjoints techniques Prise en charge des travaux d'organisation et de coordination
Moyens techniques	Documentation technique Outillages communs Outillages spécialisés en agencement et revêtements Outillages électroportatifs

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Maintenance et entretien technique courant des installations, des équipements et des locaux	
Effectuer les opérations de maintenance préventive et curative en agencement et revêtements : plâtrerie et peinture, raccords de plâtre, enduits divers, réalisation de saignées d'encastrement, remplacement d'un vitrage, préparation et réfection de murs (papiers peints, peinture), pose de tout produit de menuiserie, réparation simple en menuiserie bois, découpe, assemblage de matériaux en bois, exécution de raccords d'enduit ou de carrelage Evaluer les quantités de produits à utiliser, les coûts, les durées des interventions Effectuer un relevé de plan, effectuer un croquis coté Lire, comprendre et appliquer les règles et consignes de sécurité au travail (balisage des zones, isolation des secteurs) Appliquer les normes et techniques de mise en œuvre des matériaux et matériels Participer aux réunions de chantiers Coordonner son intervention avec d'autres corps de métiers Utiliser le matériel pour travaux en hauteur Conduire des véhicules (<i>sous réserve d'habilitation</i>)	Connaître les techniques du bâtiment second œuvre: systèmes mécaniques d'un bâtiment - techniques de maçonnerie et plâtrerie - techniques de peinture - techniques de menuiserie Connaître les propriétés physiques des supports, des revêtements et des verres, leurs caractéristiques mécaniques, thermiques, phoniques, les résistances au feu Savoir lire un plan et avoir des notions de dessin à main levée Maîtriser les consignes d'hygiène, de sécurité au travail et les techniques de signalisation Avoir des notions d'ergonomie Savoir communiquer avec des outils informatiques, plannings Connaître les consignes d'exécution de travaux en hauteur Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Connaître les techniques de conduite d'engins et de véhicules

Organisation et réalisation de travaux	
Prendre l'initiative d'une intervention de maintenance des locaux et équipements à titre préventif ou curatif Organiser les plannings de maintenance et informer les responsables des contraintes techniques inhérentes à certains choix d'occupation des locaux	Connaître les techniques du bâtiment second œuvre : systèmes mécaniques d'un bâtiment - techniques de maçonnerie et plâtrerie - techniques de peinture - techniques de menuiserie Connaître les propriétés physiques des supports, des revêtements et des verres, leurs caractéristiques mécaniques, thermiques, phoniques, les résistances au feu Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité Connaître les règles d'entretien d'un bâtiment, les consignes de sécurité, les normes sanitaires
Contrôle de la qualité de fonctionnement des installations, des équipements et des locaux et anticipation des dysfonctionnements	
Effectuer une surveillance systématique des locaux, repérer les nécessités d'intervention et diagnostiquer la nécessité de l'appel à un spécialiste Appliquer la réglementation des établissements recevant du public Rendre compte à la hiérarchie et informer de tout problème non résolu	Connaître la réglementation sur les ERP Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité Connaître les instances, circuits et processus de décision Connaître les principes de la communication orale et écrite, les techniques rédactionnelles Connaître les règles d'entretien d'un bâtiment, les consignes de sécurité, les normes sanitaires
Fabrication et réalisation d'ouvrages	
Réaliser des mobiliers simples à base de bois massifs ou reconstitués, de cloisons sèches, montage de murs ou de cloisons Concevoir et réaliser le revêtement d'un support (sol, mur, plafond) et/ou l'agencement d'un espace (local, bureau, salle de classe) en fonction des contraintes (lieu, utilisation, budget) Conseiller sur les choix des matériaux et produits Evaluer les coûts et les durées d'intervention	Connaître les différents matériaux et produits Connaître les propriétés physiques des supports, des revêtements et des verres, leurs caractéristiques mécaniques, thermiques, phoniques, les résistances au feu Connaître les protocoles de mise en œuvre des produits utilisés, les produits d'entretien, les différents matériaux
Utilisation et maintenance courante des outillages	
Assurer la maintenance courante de l'outillage (nettoyage, entretien) Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien	Appliquer les consignes d'utilisation des produits d'entretien et matériaux utilisés Connaître les techniques de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Archiver les fiches de données de sécurité des produits d'entretien et des différents matériaux utilisés
Contrôle de l'approvisionnement en matériels et produits	
Suivre la consommation des matériaux utilisés Gérer un stock et établir des bons de commande Organiser les utilisations en fonction de la durée de vie des produits, de leurs conditions de stockage Veiller au respect des consignes de sécurité	Etre sensibilisé à la durée de vie des produits Connaître les règles de stockage des produits sensibles Avoir des notions de micro-informatique (traitement de texte, tableurs et logiciels de gestion de stocks) Maîtriser les règles de gestion des stocks et de méthodes d'entreposage
Conseil au chef d'établissement	
Assister le chef d'établissement dans le choix des matériels et produits, dans l'établissement des plannings de maintenance et dans les relations aux entreprises extérieures Avoir des notions sur les technologies et matériels du marché Connaissance des évolutions technologiques	Connaître les nouvelles technologies HQE Sensibilisation sur le développement durable, les énergies renouvelables et le tri/traitement des déchets

Fonction d'encadrement des agents

Assurer le suivi du travail d'une équipe pluri-professionnelle Réaliser un emploi du temps Diriger, animer l'équipe (gestion des absences, organiser les remplacements...) Organiser et contrôler le travail confié Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Participer à l'évaluation professionnelle des agents Participer au suivi du plan de formation des agents Vérifier les habilitations, les permis et autorisations diverses (CACES) des membres de l'équipe	Avoir des notions de management Utilisation de l'outil informatique Connaître la réglementation relative au temps de travail Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître l'organigramme de la collectivité
--	--

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre capable de gérer son stress
----------------------	--

OUVRIER AGENCEMENT INTÉRIEUR

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure principalement la surveillance, la maintenance et la réparation des équipements et installations courantes en agencement intérieur/menuiserie. Il participe à la fabrication d'ouvrages simples
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'interventions, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...)
Module « compétences associées »	Métiers du bâtiment, espaces verts Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Surveillance et maintenance préventive et curative des équipements et installations relevant de l'agencement intérieur Entretien courant des ouvrages de menuiserie Conception ou aide à la réalisation d'ouvrages simples (placards, bureaux, etc.) Mise en œuvre de petits travaux de remise en état des lieux (finition et nettoyage) Aide à la gestion du stock de pièces détachées et de matériels dans son domaine d'activité
------------------------------	--

Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Assistance aux visites techniques des installations Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Documentation technique Outillages spécialisés en agencement intérieur (machines-outils) Outillages spécialisés dans les modules complémentaires choisis Outillage électroportatif traditionnel Escabeau, échelle, échafaudage

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Maintenance des installations	
Effectuer des opérations d'entretien courant et des réparations sur les éléments bois, PVC et aluminium des ouvrages de l'établissement : pose de tout produit de menuiserie, réparation simple en menuiserie bois, découpe, assemblage de matériaux en bois, etc. Remplacer un vitrage Etablir un plan de travail, lire un plan d'exécution, un schéma d'installation Effectuer un relevé de plan, un croquis coté Baliser et sécuriser une zone d'intervention Evaluer les quantités de produits à utiliser, les coûts et la durée des interventions Monter et utiliser les matériels pour travaux en hauteur S'assurer que les normes de sécurité sont respectées Utiliser des outils ou machines outils propres à la spécialité	Maîtrise des propriétés physiques des matériaux utilisés en menuiserie, métallerie, serrurerie, leurs qualités mécaniques, thermiques, phoniques ainsi que les résistances au feu (classification) Connaissance des règles de sécurité au travail et d'utilisation des produits dangereux Notions des technologies et matériels du marché Savoir lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation Savoir lire et compléter un organigramme de serrurerie Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Sensibilité à une démarche « éco responsable »
Surveillance des installations	
Effectuer la maintenance préventive des installations : contrôle des ouvrages, du fonctionnement des serrures, du bon état du mobilier de l'établissement Noter les observations dans un cahier de consignes, les transmettre au responsable Proposer des améliorations à apporter Faire état de tout problème non résolu Assister aux visites techniques des installations Etablir des comptes-rendus de visite	Connaître les procédures de contrôle des installations Connaître les règles de sécurité Avoir des notions rédactionnelles Avoir des notions de base en micro-informatique
Fabrication/Installation	
Participer à la conception d'un agencement : sol, mur, plafond, etc. en fonction des contraintes (lieu, espace, budget) Réaliser du mobilier simple à base de bois massifs ou reconstitués, des cloisons sèches, montage de murs ou de cloisons Diagnostiquer la limite d'intervention d'un spécialiste Demander des devis, suivre des travaux relevant de la spécialité Conseiller sur les choix des matériaux et produits	Connaître les différents matériaux et produits Connaître les propriétés physiques des supports, des revêtements et des verres, leurs caractéristiques mécaniques, thermiques, phoniques, les résistances au feu Connaître les protocoles de mise en œuvre des produits utilisés les produits d'entretien, les différents matériaux Connaître les règles de sécurité Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP
Gestion de l'approvisionnement en matériels	
Suivre la consommation des matériaux utilisés (pièces détachées, visserie, chevilles...) Participer à l'inventaire des stocks Préparer un bon de commande Veiller au respect des consignes de sécurité dans les lieux de stockage	Notions de gestion de stock et de méthodes d'entreposage Sensibilité à la durée de vie des produits Connaître les règles de stockage des produits sensibles Connaître les règles de sécurité

Utilisation et maintenance de l'outillage	
Assurer la maintenance courante de l'outillage (nettoyage, entretien) Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux Suivi du bon fonctionnement des machines-outils
MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
MAINTENANCE DES BÂTIMENTS	
Effectuer les travaux simples et courants se rapportant à l'entretien des bâtiments, des équipements : - revêtements et finitions (carrelage, peinture) - installations sanitaires/thermiques : changer des joints, remplacer du matériel, déboucher des canalisations, des siphons, etc.) - installations électriques : remplacements de lampes, tubes fluorescents, petit appareillage de commande (prise, interrupteur, bouton poussoir) Sous réserve d'être en possession des habilitations électriques ou permis pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur.	Avoir des notions de dessin à main levée Savoir lire un plan d'installation Avoir des connaissances de base dans les différents métiers du bâtiment Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
ESPACES VERTS INSTALLATIONS SPORTIVES	
Effectuer des travaux courants se rapportant à l'entretien des espaces verts et des installations sportives : - tonte et soufflage - désherbage, débroussaillage - traçage et entretien de terrains de sport.	Utiliser les matériels et équipements adéquats Savoir travailler en équipe Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Etre sensibilisé au respect de l'environnement
SAVOIR ÊTRE	
Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress

OUVRIER REVÊTEMENTS ET FINITIONS (PEINTRE)

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure principalement la surveillance, la maintenance et la rénovation des locaux et des installations dans le domaine des revêtements et finitions (revêtements sols, murs, intérieurs et extérieurs, plafonds, parties vitrées, portes-fenêtres, etc.). Il participe à la réalisation d'installations et de produits simples en revêtements et finitions
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...) Utilisation fréquente de matériel pour activités en hauteur (échafaudages, escabeaux, échelles)
Module « compétences associées »	Métiers du bâtiment, espaces verts Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPLE Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Surveillance et maintenance préventive et curative des locaux et des installations dans les domaines des revêtements et finitions Entretien technique courant des locaux (revêtements sols et murs, peinture, carrelage, etc.) Contrôle de la qualité et de l'état des parties vitrées et des revêtements (sols, murs, plafonds) Réalisation ou aide à la réalisation d'installations ou de produits simples (enduits, carrelage, peinture) Mise en oeuvre de petits travaux de remise en état des lieux (finition et nettoyage) Aide à la gestion du stock de pièces détachées et de matériels dans son domaine d'activité
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Assistance aux visites techniques des installations Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Documentation technique Outils spécialisés en revêtements et finitions Outils spécialisés dans les modules complémentaires choisis Outil électroportatif traditionnel Nettoyeur haute pression Escabeau, échelle, échafaudage

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Maintenance et travaux d'entretien technique courant des locaux	
Effectuer une maintenance courante : plâtrerie et peinture, nettoyer, préparer les supports (enduits, ragréages, ponçages) et réaliser les interventions à l'aide des produits de revêtement (carrelage, peinture, etc.) Remplacer un vitrage Evaluer les quantités de produits à utiliser, les coûts, les durées des interventions Etablir un plan de travail et effectuer un relevé de plan, un croquis coté Baliser et sécuriser une zone d'intervention Respecter les normes d'utilisation des produits Monter et utiliser les matériels pour travaux en hauteur	Connaître les propriétés physiques des supports, des revêtements et des verres, leurs caractéristiques mécaniques, thermiques, phoniques, les résistances au feu Connaissance des protocoles de mise en œuvre des produits utilisés, les produits d'entretien, les différents matériaux Connaissance des techniques de coupe, de pose et de pose des ouvrages dans les différents types de revêtements et verres Connaissance des règles de sécurité au travail et d'utilisation des produits dangereux Application des gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Connaissance de la mise en place, des règles d'utilisation des échelles, escabeaux, échafaudages Sensibilité à une démarche « éco-responsable » (préservation de l'environnement)
Surveillance des locaux	
Effectuer une surveillance systématique des locaux et repérer les nécessités d'intervention Diagnostiquer la limite d'intervention d'un spécialiste Noter les observations dans un cahier de consignes et les transmettre au responsable Faire état de tout problème non résolu Proposer des améliorations à apporter Assister aux visites techniques des installations Etablir des comptes-rendus de visite	Connaître les procédures de contrôle des installations Avoir des notions rédactionnelles Avoir des notions de base en micro-informatique

Conception	
Participer à la conception d'un revêtement, d'un support (sol, mur, plafond) en fonction des contraintes (lieu, espace, budget) Conseiller sur les choix des matériaux et produits	Connaître les différents matériaux et produits Connaître les propriétés physiques des supports, des revêtements et des verres, leurs caractéristiques mécaniques, thermiques, phoniques, les résistances au feu Connaître les protocoles de mise en œuvre des produits utilisés, les produits d'entretien, les différents matériaux Connaître les règles de sécurité Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP
Gestion de l'approvisionnement en produits	
Suivre la consommation des produits utilisés (peintures, enduits, revêtements sols, murs) Participer à l'inventaire des stocks Savoir organiser les utilisations en fonction de la durée de vie des produits, de leurs conditions de stockage Veiller au respect des consignes de sécurité	Notions de gestion de stock et de méthodes d'entreposage Connaître les règles de stockage des produits sensibles Sensibilité à la durée de vie des produits Connaître les règles de sécurité
Utilisation et maintenance de l'outillage	
Assurer la maintenance courante de l'outillage (nettoyage, entretien) Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux
MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
MAINTENANCE DES BÂTIMENTS	
Effectuer les travaux simples et courants se rapportant à l'entretien des bâtiments, des équipements : - maçonnerie - montage de mobiliers - installations électriques : remplacements de lampes, tubes fluorescents, petit appareillage de commande (prise, interrupteur, bouton poussoir), - métallerie, serrurerie (remplacement, pose de matériels, serrures, verrous, etc.) - installations sanitaires/thermiques : changer des joints, remplacer du matériel, déboucher des canalisations, des siphons, etc.) <i>Sous réserve d'être en possession des habilitations électriques ou permis pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur.</i>	Avoir des notions de dessin à main levée Savoir lire un plan d'installation Avoir des connaissances de base dans les différents métiers du bâtiment Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
ESPACES VERTS INSTALLATIONS SPORTIVES	
Effectuer des travaux courants se rapportant à l'entretien des espaces verts et des installations sportives : - tonte et soufflage - désherbage, débroussaillage - traçage et entretien de terrains de sport.	Utiliser les matériels et équipements adéquats Savoir travailler en équipe Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Etre sensibilisé au respect de l'environnement
SAVOIR ÊTRE	
Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress

OUVRIER MAINTENANCE DES BÂTIMENTS

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure la surveillance, la maintenance et la réparation de l'ensemble des locaux, équipements et installations qui relèvent des spécialités du bâtiment (électricité, plomberie, agencement intérieur, revêtements finitions)
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficile (courbé, agenouillé...) Habilitations électriques (niveau correspondant aux interventions)
Module « Compétences associées »	Espaces verts Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPLE Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Surveillance et maintenance préventive et curative des locaux, équipements et installations dans tous les domaines du bâtiment : maintenance électrique, sanitaire et thermique, travaux d'agencement et de revêtement Contrôle de la sécurité des locaux et de la qualité de fonctionnement des équipements et installations Conception ou aide à la réalisation d'ouvrages simples relevant de différents corps de métiers du bâtiment Prise en charge de petits travaux de remise en état des lieux (finition et nettoyage) Aide à la gestion du stock de pièces détachées et de matériels dans les différents domaines d'activité
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Assistance aux visites techniques des installations Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Documentation technique (support papier ou informatique) Outillages spécialisés en maintenance des bâtiments Outillages spécialisés dans les modules complémentaires choisis Outillage électroportatif traditionnel, groupe électrogène, etc. Escabeau, échelle, échafaudage

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Maintenance des installations électriques	
Effectuer les opérations courantes de maintenance (remplacements de lampe, fusibles, serrage de connexions) dans le périmètre de son habilitation Réparer, par remplacement ou remise en état, les éléments ou organes défectueux Installer des appareils selon des plans ou directives Fabriquer un ouvrage simple Connaître les règles de la maintenance préventive	Habilitations électriques Connaître les composants électriques Lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation Lire un schéma, un plan d'installation Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Connaître les règles de sécurité
Travaux de revêtement	
Effectuer une maintenance simple : nettoyer, préparer les supports (enduits, ragréages, ponçages) et effectuer les interventions nécessaires (carrelage, peinture) Faire un croquis, un relevé de cotes Baliser une zone d'intervention Fabriquer un ouvrage simple Utiliser les outils ou machines-outils Evaluer les quantités de produits à utiliser, les coûts, les durées des interventions	Avoir des notions sur les techniques de mise en œuvre ou de maintenance en peinture et revêtements Connaître les différents produits (peintures, revêtements, sols) Savoir utiliser les outils ou machines nécessaires Connaître les règles de sécurité Connaître la classification des produits Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP
Travaux d'agencement	
Effectuer une maintenance des installations : contrôle des ouvrages, du fonctionnement des serrures, du bon état du mobilier de l'établissement Faire un croquis un relevé de cotes Baliser une zone d'intervention Fabriquer un ouvrage simple Utiliser les outils ou machines-outils	Avoir des notions sur les techniques de mise en œuvre et de maintenance relatives à l'agencement intérieur Connaître les règles de sécurité, les gammes de produits d'agencement intérieur Savoir utiliser les différents outils, machines-outils Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP
Maintenance sanitaire et thermique	
Effectuer les travaux courants se rapportant à l'entretien des installations sanitaires et thermiques : changer des joints, remplacer du matériel, déboucher des canalisations, des siphons, etc.) Faire un croquis, un relevé de cotes Baliser une zone d'intervention Utiliser les outils ou machines-outils Fabriquer un ouvrage simple	Connaître le parc matériel de l'établissement en matière sanitaire Savoir lire un plan Savoir utiliser les différents outils, machines-outils Connaître les règles de sécurité Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP

Surveillance des locaux et des installations	
Effectuer la maintenance préventive des locaux et installations : contrôle des ouvrages et équipements, de leur fonctionnement, des conditions de sécurité (serrures, état du mobilier, installations électriques, etc. Noter les observations dans un cahier de consignes, les transmettre au responsable Proposer des améliorations à apporter Faire état de tout problème non résolu Assister aux visites techniques des installations	Etablir des comptes-rendus de visite Connaître les procédures de contrôle des installations Connaître les règles de sécurité Avoir des notions rédactionnelles Avoir des notions de base en micro-informatique
Conception d'ouvrages simples	
Participer à la conception et à la fabrication d'ouvrages simples dans les différents domaines du bâtiment : sol, mur, mobilier, ouvrages électriques ou de plomberie, etc. en fonction des contraintes (lieu, espace, budget) Diagnostiquer la limite d'intervention d'un spécialiste Demander des devis, suivre des travaux relevant de la spécialité Conseiller sur les choix des matériaux et produits	Connaître les protocoles de mise en œuvre des produits utilisés, les produits d'entretien, les différents matériaux Connaître les règles de sécurité Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP
Utilisation et maintenance de l'outillage	
Assurer la maintenance courante de l'outillage (nettoyage, entretien) Déceler les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux
MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
ESPACES VERTS INSTALLATIONS SPORTIVES	
Effectuer des travaux courants se rapportant à l'entretien des espaces verts et des installations sportives : - tonte et soufflage - désherbage, débroussaillage - traçage et entretien de terrains de sport.	Utiliser les matériels et équipements adéquats Savoir travailler en équipe Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Etre sensibilisé au respect de l'environnement
SAVOIR ÊTRE	
Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress

Les espaces verts et travaux spécialisés

CHEF ESPACES VERTS INSTALLATIONS SPORTIVES ET TRAVAUX SPÉCIALISÉS

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent contrôle et effectue principalement l'entretien des espaces verts et naturels dans le respect de la qualité écologique et paysagère des sites ainsi que la maintenance des installations sportives. Il peut intervenir dans l'animation et la conduite d'équipes de travaux spécialisés et d'entretien de surfaces
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans son domaine d'activité principal (espaces verts et installations sportives). Il peut effectuer, dans certains cas et suivant la taille de l'établissement, l'encadrement général des personnels (encadrement administratif, organisation des plannings, des emplois du temps, gestion des absences...) Il est chargé de la conduite des travaux confiés à un groupe d'adjoints techniques (spécialités espaces verts, ou spécialités du bâtiment, installations électriques, installations sanitaires et thermiques, peinture, agencement, etc.) Il peut être chargé de diriger une équipe mutualisée d'adjoints techniques spécialisés en espaces verts ou dans les travaux lourds spécialisés d'entretien (travaux en hauteur, nettoyage des vitrages, etc.) Il peut être amené à assister le chef d'établissement dans le contrôle des interventions de prestataires extérieurs
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Il assure ces missions lui-même ou en responsabilité d'une équipe d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement en établissement ou au sein d'un service technique mutualisé Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels Utilisation de véhicules ou engins spécialisés L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Postures de travail difficile (courbé, agenouillé, ports de charges lourdes, etc.) Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation de machines Manipulations d'engins et d'outils dangereux Utilisation fréquente de matériel pour activités en hauteur (échafaudages, escabeaux, échelles)
Module « Compétences associées »	Encadrement technique d'équipes de travaux spécialisés et d'entretien général de surfaces Le module est déterminé en fonction des besoins des établissements et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux, utilisation de véhicules ou engins spécialisés...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue ou fait effectuer Programmation et contrôle des opérations d'entretien général préventif et curatif Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement

Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable d'équipe(s) technique(s) Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Entretien, amélioration et création d'espaces verts en fonction des spécificités biologiques et paysagères du site Participation à l'embellissement des sites et l'amélioration du cadre de vie Préservation de la qualité des sites et prévention des risques Encadrement d'une équipe « espaces verts et installations sportives » Organisation et planification des chantiers d'intervention Conseil au chef d'établissement et au gestionnaire
Activités spécifiques	Encadrement d'un groupe d'adjoints techniques Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Prise en charge des travaux d'organisation et de coordination Organisation et coordination d'une équipe de travaux spécialisés Relation avec les entreprises, la collectivité, le mandataire de la collectivité
Moyens techniques	Documentation technique Outillages communs Outillages spécialisés en espaces verts et installations sportives Outillages électroportatifs

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Entretien des espaces verts et des installations sportives	
Entretenir les espaces verts : tonte, désherbage, taille des végétaux, arrosage, etc. Mettre en œuvre des programmes de traitement curatifs et préventifs (engrais...) Choisir et planter des végétaux adaptés aux sites Entretenir et effectuer la maintenance des installations sportives : vérification des matériels, remplacements, peinture des marquages aux sols... Evaluer les quantités de produits à utiliser, les coûts, les durées des interventions Utiliser et adapter les systèmes d'irrigation	Connaître la botanique, la technologie relative aux végétaux, aux espaces verts, aux mobiliers extérieurs et aux installations sportives Connaître les maladies végétales, leur développement, les modes de contamination. Connaître les principaux produits phytosanitaires, les engrais Connaissance des techniques d'irrigation et de drainage Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Avoir des notions d'ergonomie Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Sensibilisation sur le développement durable, les énergies renouvelables et le tri/traitement des déchets

Création d'espaces verts et participation à l'embellissement des sites	
Imaginer des projets d'aménagement paysager et d'embellissement des sites : création de massifs, taille, fleurissement, etc. Réaliser des espaces végétaux Planter et entretenir des installations et mobiliers d'aménagement du site	Connaître la botanique, la technologie relative aux végétaux, aux espaces verts, aux mobiliers extérieurs et aux installations sportives Avoir de bonnes notions d'horticulture et d'aménagement paysager Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP Avoir des notions d'ergonomie
Surveillance de la qualité des sites et préventions des risques	
Assurer un suivi phytosanitaire des espaces à entretenir Identifier les parasites et maladies végétales Effectuer les traitements préventifs et curatifs des espaces verts Utiliser et adapter les systèmes d'irrigation Effectuer une surveillance systématique des installations sportives et repérer les nécessités d'intervention Surveiller régulièrement les conditions de sécurité et d'accessibilité du public, aux espaces verts ou installations sportives	Connaître les maladies végétales, leur développement, les modes de contamination Connaître les principaux produits phytosanitaires, les engrais Connaissance des techniques d'irrigation et de drainage Connaître la réglementation en matière de contrôle technique des installations sportives Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître les gestes et postures professionnelles et la réglementation sur les ERP
Utilisation et maintenance de l'outillage	
Assurer la maintenance courante de l'outillage et des engins : tondeuses, tracteurs... Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux
Conseil au chef d'établissement	
Assister le ou les chefs d'établissement dans le choix des matériels et produits, dans l'établissement des plannings d'intervention et dans les relations aux entreprises extérieures	Avoir des notions sur les technologies et matériels du marché Connaissance des évolutions technologiques Sensibilisation sur le développement durable, les énergies renouvelables et le tri/traitement des déchets
Fonction d'encadrement des agents	
Assurer le suivi du travail d'une équipe pluri-professionnelle Réaliser un emploi du temps Diriger, animer l'équipe (gestion des absences, organiser les remplacements...) Planifier et coordonner les travaux en fonction des objectifs donnés Organiser et contrôler le travail confié Participer à l'évaluation professionnelle des agents Participer au suivi du plan de formation des agents Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Vérifier les habilitations, les permis (CACES) des membres de l'équipe	Avoir des notions de management Utilisation de l'outil informatique Connaître la réglementation relative au temps de travail Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître l'organigramme de la collectivité

MODULE « COMPÉTENCES ASSOCIEES » DANS LE CADRE D'UNE ÉQUIPE MUTUALISÉE	
ENCADREMENT D'UNE ÉQUIPE DE « TRAVAUX SPÉCIALISÉS »	
Organiser les travaux spécialisés d'entretien intérieurs et extérieurs (élagage, travaux en hauteur, lavage, décapage sols/murs, vitres, utilisation de machines spécifiques, etc.) Attribuer les tâches aux membres de l'équipe selon les directives données Gérer les nécessités d'intervention sur un ou plusieurs établissements : évaluer les priorités, les coûts et les durées des chantiers Gérer et distribuer les produits d'entretien Contrôler la gestion de stock des produits, matériels et fournitures Veiller au respect des conditions d'hygiène et de sécurité Mettre en application les procédures de signalisation du danger Manipuler des engins spéciaux	Avoir des notions de management Connaître la réglementation relative au temps de travail Avoir une habilitation ou permis (CACES) des membres de l'équipe Connaître les règles et les risques d'utilisation des produits (toxicité), des matériels et des machines industrielles de nettoyage Connaître les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, classes, etc.) Appliquer les gestes et postures de la manutention manuelle Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Avoir des notions de gestion de stock

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
----------------------	--

OUVRIER ESPACES VERTS ET INSTALLATIONS SPORTIVES

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent effectue, d'une part, l'entretien des espaces verts et naturels dans le respect de la qualité écologique et paysagère des sites et, d'autre part, contrôle l'état des installations sportives, en assure la maintenance, la réparation ou le remplacement
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée de travaux spécialisés
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Utilisation de produits dangereux Utilisation de matériels spécifiques en espaces verts (CACES pour les matériels qui l'exigent) Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...)
Module « compétences associées »	Métiers du bâtiment Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (stockage de produits dangereux, CACES pour la conduite d'engins spécialisés) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPLE (notamment les enseignants EPS) Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Entretien général en fonction des spécificités biologiques et paysagères du site Préservation de la qualité des sites et prévention des risques Entretien et maintenance des matériels et des équipements sportifs Entretien et maintenance des outils et matériels nécessaires à ces activités Suivi des travaux sur le site Evaluation des coûts et préparation des bons de commande Gestion des stocks de pièces détachées, de matériels et de produits dans son domaine d'activité
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Utilisation des systèmes d'irrigation Conseil sur les produits et les outils à acquérir Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Documentation technique relative à la spécialité (support papier ou informatique) Outillages et matériels spécialisés en espaces verts (tondeuse, souffleuse, débroussailleuse, matériels d'irrigation) Outillages spécialisés en installations sportives Outillages spécialisés des modules complémentaires choisis Nettoyeur haute-pressure, groupe électrogène Escabeau, échelle, échafaudage

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Entretien général et préservation des sites	
Exécuter des chantiers d'entretien et d'aménagement des sites naturels à partir d'un plan et d'un programme de travail Organiser les activités selon les circonstances climatiques, techniques, matérielles Prévenir les risques naturels et d'accidents sur le site (incendies, inondations, glissements de terrains...) Mettre en oeuvre un plan de désherbage global du site Relever les incidents et les dysfonctionnements et en alerter les responsables Gérer les déchets produits sur le site (collecte sélective, stockage et valorisation sur le site et dans les filières appropriées) Appliquer les règles de sécurité dans le cadre de l'utilisation des matériels, des outils et des produits Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Règles de sécurité et de maîtrise des risques pour le public, sur le site et dans d'éventuelles structures d'accueil occasionnelles ou permanentes Avoir des notions des technologies et matériels du marché Connaître la réglementation sur les ERP Avoir des connaissances sur : la flore indigène, ornementale, urbaine, rurale, les espèces et habitats, les espèces indigènes ou horticoles, exotiques plantées Maîtrise d'un plan de gestion des sites (exigences réglementaires, scientifiques et techniques) Techniques et pratiques locales d'entretien : taille douce, sélection dirigée, techniques alternatives au désherbage chimique, techniques de plantation, tonte ou fauchage, etc. Techniques de constructions légères, maçonnerie, menuiserie Techniques de tontes, débroussaillage et de désherbage Connaissance des règles de sécurité du travail et d'utilisation des produits dangereux Appliquer les gestes et postures professionnelles Notions de tri sélectif et sensibilisation sur le développement durable, les énergies renouvelables et le tri/traitement des déchets
Entretien des équipements sportifs	
Détecter les dysfonctionnements du matériel utilisé Nettoyer et entretenir les outils et équipements mis à disposition Tracer les terrains de sport	Conditions d'utilisation, de transport et de stockage des produits d'entretien et leur étalonnage, quantité, adaptation aux végétaux et surfaces à traiter Règles d'hygiène et de sécurité

Suivi des travaux sur sites	
Suivre l'exécution des travaux en régie et les prestations Assurer un suivi des événements ordinaires et exceptionnels et le transmettre au service selon une procédure définie Tenir des fiches ou tableaux d'entretien des aménagements, équipements et matériels Rédiger des documents administratifs, bons de commande, de réception de matériaux et matériels Participer à l'inventaire des stocks Suivre la consommation des matériaux utilisés Veiller au respect des consignes de sécurité Faire état de tout problème non résolu	Techniques rédactionnelles Outils et procédures de transmission Procédures administratives Avoir de bonnes notions de gestion de stock et de méthodes d'entreposage
Utilisation et maintenance de l'outillage	
Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Assurer la maintenance courante de l'outillage Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux

MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
MAINTENANCE DES BÂTIMENTS	
Effectuer les travaux simples et courants se rapportant à l'entretien des bâtiments, des équipements : - maçonnerie, plâtrerie, cloisons sèches - montage de mobiliers - installations électriques : remplacements de lampes, tubes fluorescents, petit appareillage de commande (prise, interrupteur, bouton poussoir), - métallerie, serrurerie (remplacement, pose de matériels, serrures, verrous, etc.) - installations sanitaires/thermiques : changer des joints, remplacer des matériels, déboucher des canalisations, des siphons, etc.) Sous réserve d'être en possession des habilitations électriques ou permis pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur	Notions en dessin à main levée Savoir lire un plan d'installation Avoir des connaissances de base dans les différents métiers du bâtiment Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
----------------------	--

La maintenance informatique

CHEF ÉQUIPEMENTS BUREAUTIQUES ET AUDIOVISUELS

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure l'installation, la garantie de fonctionnement et la maintenance des équipements informatiques, téléphoniques, audiovisuels et multimédias. Il gère les dysfonctionnements techniques et aide à leur résolution. Il assure la mise en service finale, la maintenance de niveau 2 et la gestion non financière d'infrastructures réseau. Il conseille le chef d'établissement pour le choix des matériels et les projets d'équipements
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans son domaine d'activité principal (équipements bureautiques et audiovisuels) Il peut être amené à effectuer l'encadrement général des personnels (encadrement administratif, organisation des plannings, des emplois du temps, gestion des absences...) en particulier lorsqu'il est le seul grade ATTP de l'établissement Il est chargé de la conduite des travaux confiés à un groupe d'adjoints techniques (spécialités du bâtiment, espaces verts, EBA, etc.) Il peut être chargé de diriger une équipe mutualisée d'adjoints techniques Il peut être amené à assister le chef d'établissement dans le contrôle des interventions de prestataires extérieurs
Spécificités	Habilitations électriques Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement, sur plusieurs établissements ou à l'extérieur chez les fournisseurs Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en ou, hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'interventions, sous conditions, notamment de NAS Posture de travail difficile (courbé, agenouillé...) Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail, et le contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (stockage de produits dangereux, chocs électriques...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue ou fait effectuer Programme et contrôle les opérations d'entretien préventif et curatif Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable d'équipe(s) technique(s) Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services Relation avec le mandataire de la collectivité
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Mise en service et réglage des matériels informatiques Contrôle des circuits de câblage et participation à leurs raccordements Intervention sur des matériels de téléphonie, audiovisuels, multimédia et informatiques Maintenance préventive et curative des équipements informatiques, téléphoniques, audiovisuels et multimédias Surveillance et signalisation des dysfonctionnements et problèmes rencontrés Contrôle de la qualité de fonctionnement des matériels et anticipation des dysfonctionnements Recensement des potentialités d'améliorations fonctionnelles des matériels Gestion du parc d'équipements matériels Prise en charge des travaux d'organisation et de coordination en matière de matériels informatiques, de téléphonie, audiovisuels, multimédia Intervention sur la mise en place des réseaux TIC Accompagnement non pédagogique des utilisateurs dans l'usage des matériels et des logiciels Conseil au chef d'établissement sur les choix à opérer en terme de matériels et de projets d'équipements
Activités spécifiques	Pose de réseaux câbles informatiques, fibre optique, prises, socles à usage informatique si la sécurité des locaux le permet Explication d'un mode d'emploi, rédaction de fiches synthétiques Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Relation avec les entreprises, la collectivité, le mandataire de la collectivité Encadrement d'un groupe d'adjoints techniques ou, le cas échéant, d'une équipe mutualisée d'adjoints techniques Prise en charge de l'organisation et la coordination des équipes
Moyens techniques	Documentation technique tout support Outillages spécialisés en informatique

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Mise en service et réglage des matériels	
Installer et tester les matériels et logiciels Effectuer le réglage et le contrôle des matériels selon les directives données Respecter les normes d'installation des matériels S'assurer que les normes de sécurité soient respectées Mettre en fonctionnement des installations audiovisuelles	Avoir des connaissances sur les technologies et matériels du marché Connaître les principes de fonctionnement et les procédures de réglages des appareils informatiques courants Maîtrise des spécifications techniques des matériels et de leur mode d'utilisation Lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation Connaître la réglementation sur les ERP Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité Avoir des notions d'administration réseau Savoir argumenter un choix d'exécution, de matériel
Contrôle des circuits de câblage	
Effectuer les raccordements des circuits de câblage Contrôler les circuits de câblage S'assurer du respect des normes de sécurité	Lire un plan de montage ou de câblage Avoir une habilitation électrique Maîtrise des lois électriques et électroniques appliquées à l'informatique Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité

Maintenance générale des équipements	
Identifier et diagnostiquer les dysfonctionnements Anticiper les dysfonctionnements et trouver des solutions de résolution technique à traiter les incidents Planifier les opérations de maintenance Développer des procédures simples de traitement des incidents Identifier les possibilités d'améliorations fonctionnelles des matériels Effectuer des réparations simples sur les équipements Suivre les évolutions technologiques et prévoir les besoins en matériels Evaluer les coûts comparés réparation/remplacement Relayer les principes de sécurité en vigueur dans la collectivité	Maîtrise des principes de fonctionnement des matériels informatiques Maîtrise des spécifications techniques des matériels et de leur mode d'utilisation Connaissance des normes et principes de sécurité Connaissance des principaux logiciels génériques (bureautique, messagerie, navigateur)

Gestion du parc informatique	
Savoir analyser les besoins en informatisation d'un service Coopérer avec les autres services Gérer tout ou partie des serveurs de l'établissement	Connaissance du parc informatique de la collectivité Maîtrise de l'architecture technique du système d'information de la collectivité (réseau, serveurs...) et fonctionnelle (logiciels, applications...) Notion de gestion de stocks

Assistance et accompagnement non pédagogique des utilisateurs	
Aider les utilisateurs dans leur appréhension des matériels informatiques et des logiciels Rédiger des supports d'aide aux utilisateurs	Connaissance des principaux logiciels génériques (bureautique, messagerie, navigateur) Connaissance des normes et principes de sécurité Avoir un langage clair Maîtrise des principes de fonctionnement des matériels informatiques

Conseil au chef d'établissement	
Assister le chef d'établissement dans le choix des matériels Participer à la conception des projets d'équipements en matière informatique	Avoir des notions sur les technologies et matériels du marché Connaissance des évolutions technologiques Connaissance des principaux logiciels génériques (bureautique, messagerie, navigateur)

Fonction d'encadrement des agents	
Réaliser un emploi du temps Diriger, animer l'équipe (gestion des absences, organiser les remplacements...) Organiser et contrôler le travail confié Participer à l'évaluation professionnelle des agents Participer au suivi du plan de formation des agents Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Vérifier le suivi des habilitations, des permis (CACES) des membres de l'équipe	Avoir des notions de management Connaître la réglementation relative au temps de travail Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître l'organigramme de la collectivité

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Savoir conseiller, dialoguer, négocier Etre réactif Etre diplomate, patient et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress Respecter une réserve particulière quant aux informations confidentielles
----------------------	---

OUVRIER ÉQUIPEMENTS BUREAUTIQUES ET AUDIOVISUELS

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure la réception, l'installation, la garantie de fonctionnement et la maintenance des équipements informatiques, téléphoniques, audiovisuels et multimédias. Il gère les dysfonctionnements techniques et aide à leur résolution. Il assure la mise en service finale, la maintenance de niveau 2 et la gestion non financière d'infrastructures réseau
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou en équipe mutualisée.
Spécificités	Habilitations électriques Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...) Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité
Module « compétences associées »	Installations électriques, maintenance des bâtiments Le module est déterminé en fonction des besoins de l'établissement et/ou des compétences évaluées de l'agent et du choix de ce dernier
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informar de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (stockage de produits dangereux, chocs électriques...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux et des installations qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services et le mandataire de la collectivité en l'absence d'ATTP
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Réception des matériels Installation et mise en service des matériels informatiques Intervention sur des matériels de téléphonie, audiovisuels et multimédia Contrôle des circuits de câblage et participation à leurs raccordements Maintenance préventive et curative des équipements informatiques, téléphoniques, audiovisuels et multimédias Contrôle de la qualité de fonctionnement des matériels Réparation des dysfonctionnements et incidents techniques Aide à la gestion du parc d'équipements matériels Assistance non pédagogique aux utilisateurs dans l'utilisation des matériels et des logiciels Conseil en choix et acquisition des matériels de son champ d'intervention Intervention sur la mise en place des réseaux TIC
Activités spécifiques	Explication d'un mode d'emploi, rédaction de fiches synthétiques Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Documentation technique (tout support) Outillages spécialisés en informatique

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Mise en service et réglage des matériels	
Installer et tester les matériels et logiciels Effectuer le réglage et les contrôles des matériels selon les directives données Respecter les normes d'installation des matériels S'assurer que les normes de sécurité sont respectées Mettre en fonctionnement des installations audiovisuelles	Avoir des connaissances sur les technologies et matériels du marché Connaître les principes de fonctionnement et les procédures de réglage des appareils informatiques courants Maîtrise des spécifications techniques des matériels et de leur mode d'utilisation Lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation Connaître la réglementation sur les ERP Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité Avoir des notions d'administration réseau Savoir argumenter un choix d'exécution, de matériel
Contrôle des circuits de câblage	
Poser les câbles informatiques Effectuer les raccordements des circuits de câblage Contrôler les circuits de câblage S'assurer du respect des normes de sécurité	Lire un plan de montage ou de câblage Habitations électriques Maîtrise des lois électriques et électroniques appliquées à l'informatique Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité
Maintenance curative des équipements	
Identifier et diagnostiquer les dysfonctionnements Trouver des solutions techniques aux dysfonctionnements Traiter les incidents Développer des procédures simples de traitement des incidents Effectuer des réparations simples sur les équipements Relayer les principes de sécurité en vigueur dans la collectivité	Maîtrise des principes de fonctionnement des matériels informatiques Maîtrise des spécifications techniques des matériels et de leur mode d'utilisation Connaissance des normes et principes de sécurité Connaissance des principaux logiciels génériques (bureautique, messagerie, navigateur)
Maintenance préventive des équipements	
Planifier les opérations de maintenance Anticiper les dysfonctionnements Identifier les possibilités d'amélioration fonctionnelles des matériels Suivre les évolutions technologiques et prévoir les besoins en matériels Relayer les principes de sécurité en vigueur dans la collectivité	Maîtrise des principes de fonctionnement des matériels informatiques Maîtrise des spécifications techniques des matériels et de leur mode d'utilisation Connaissance des normes et principes de sécurité Connaissance des principaux logiciels génériques (bureautique, messagerie, navigateur)
Assistance à la gestion du parc informatique	
Savoir analyser les besoins en informatisation d'un service Coopérer avec les autres services	Connaissance du parc informatique de la collectivité Maîtrise de l'architecture technique du système d'information de la collectivité (réseau, serveurs...) et fonctionnelle (logiciels, applications...)

Assistance non pédagogique à utilisateur	
Aider les utilisateurs dans leur appréhension des matériels informatiques Rédiger des supports d'aide aux utilisateurs	Connaissance des principaux logiciels génériques (bureautique, messagerie, navigateur) Connaissance des normes et principes de sécurité Maîtrise des principes de fonctionnement des matériels informatiques Avoir un langage clair
MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIÉES »	
INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES	
Assurer et/ou participer à la maintenance préventive et curative des installations électriques, réseaux et en contrôler la qualité de fonctionnement Poser et mettre en service les appareils électriques Effectuer des petits travaux de remise en état des lieux (finition et nettoyage)	Habilitations électriques Connaître les principes de fonctionnement des appareils électriques courants Lire une fiche technique et expliquer les consignes d'utilisation Connaître la réglementation sur les ERP Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
MAINTENANCE DES BÂTIMENTS	
Effectuer les travaux courants se rapportant à l'entretien des bâtiments, des équipements : - maçonnerie, plâtrerie, cloisons sèches - peinture, menuiserie, faux plafonds - installations électriques, métallerie - installations sanitaires et thermiques <i>Sous réserve d'être en possession des habilitations électriques ou permis pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur.</i>	Avoir de bonnes notions en dessin à main levée Savoir lire un plan d'installation Avoir des notions de base dans les différents métiers du bâtiment Avoir des connaissances en matière d'installations électriques, sanitaires et thermiques Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate, patient et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress Respecter une réserve particulière quant aux informations confidentielles
----------------------	---

La lingerie

CHEF LINGER

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure l'encadrement d'une équipe mutualisée de lingerie. Il est chargé d'organiser et de conduire les travaux d'entretien, de réparation et de confection du linge confiés à son équipe. Il participe également directement à ces travaux
Conditions d'exercice	L'agent exerce en équipe mutualisée
Spécificités	Travaille en équipe Nombreux déplacements sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...)
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'organisation du travail et le contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux qu'il effectue ou fait effectuer Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec les chefs d'établissement, les gestionnaires, les référents désignés et les services de la collectivité Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Concours Détachement, mutation Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Encadrement et coordination du travail de l'équipe mutualisée de lingerie : préparation, gestion et organisation du travail quotidien des membres de l'équipe, impulsion et contrôle du travail effectué, etc. Participation directe aux travaux de l'équipe mutualisée : entretien général du linge, confection, réparation, etc. Gestion de stock des produits d'entretien
Activités spécifiques	Relation avec les chefs d'établissements concernés et la collectivité employeur
Moyens techniques	Moyens mobiles de liaison : ordinateur avec connexion Internet, bipéur, téléphone portable, etc. Outillages et matériels utilisés en lingerie et pour la confection des ouvrages en tissu

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Encadrement et coordination du travail de l'équipe mutualisée	
Assurer le suivi du travail d'une équipe mutualisée Proposer et mettre en œuvre un emploi du temps annuel Préparer et coordonner le travail quotidien Prioriser les travaux d'intervention Diriger, animer l'équipe Contrôler le travail effectué Gérer les conflits Participer à l'évaluation professionnelle des agents Participer au suivi du plan de formation des agents Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Avoir des notions de management Utilisation de l'outil informatique Connaître la réglementation relative au temps de travail Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Adapter ses messages de façon individualisée
Participation directe aux travaux de l'équipe mutualisée	
Effectuer l'entretien général du linge : tri, détachage, lavage, séchage et repassage Choisir les produits et techniques adaptés aux pièces à traiter Utiliser les différentes machines et instruments de lavage, séchage, repassage Entretenir et confectionner des ouvrages en fonction des besoins des établissements Entretenir les locaux de lingerie Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Connaître les propriétés des différents textiles Connaître les principes de fonctionnement des matériels et appareils de lavage et séchage, repassage et confection Maîtriser les propriétés des produits d'entretien et des techniques de nettoyage des textiles Connaître les caractéristiques principales des étiquetages des textiles Savoir coudre Connaître les règles d'hygiène et de désinfection Notions de tri sélectif
Gestion de stock	
Assurer la gestion de stock des produits d'entretien Suivre le stock et préparer les commandes d'approvisionnement Réceptionner, stocker et distribuer les produits Vérifier la conformité de la livraison avec le bon de commande et traiter les bons de livraison Dresser l'inventaire et contrôler l'état des consommations Etablir et suivre les fiches de stock Participer à la gestion des stocks de linge des établissements Conseiller les établissements sur le choix du linge et des textiles Anticiper sur les besoins de linge et préparer les commandes correspondantes Adapter les trousseaux de linge des personnels aux spécialités et au gabarit des personnes	Connaître les produits d'entretien, leur condition d'utilisation, de transport et de stockage (lessives, détachants, assouplissants...) Vérifier et identifier les signes de péremption d'un produit Connaître les principes de la gestion des stocks et du stockage des produits dangereux Connaître les stocks de linge des établissements
Relation avec les chefs d'établissements concernés et la collectivité employeur	
Etre l'interlocuteur direct des établissements concernés par la mutualisation Assurer des relations régulières avec les directions des établissements concernés par la mutualisation et, le cas échéant, les personnels référents Recenser les demandes d'intervention et communiquer un délai et planning d'intervention aux directions et référents Assurer le lien et rendre compte à la collectivité employeur	Savoir établir une relation de confiance Connaître les modes d'organisation et de fonctionnement des EPLE Connaître la collectivité et son organigramme

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	- Avoir des qualités relationnelles évidentes - Savoir s'exprimer clairement et calmement - Savoir négocier - Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux - Avoir un comportement irréprochable - Savoir travailler en équipe - Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution - Savoir respecter les plannings - Etre réactif - Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute - Etre capable de gérer son stress
----------------------	---

LINGER

1- EMPLOI MÉTIER

Définition	L'agent assure principalement l'entretien du linge et des vêtements de travail des personnels et de l'EPL et confectionne des ouvrages en tissu
Conditions d'exercice	L'agent exerce dans un ou plusieurs établissements d'enseignement ou, en équipe mutualisée
Spécificités	Travaille seul ou en équipe Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Port de vêtements professionnels (EPI) L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Horaires réguliers ou décalés Utilisation de produits dangereux Travail en hauteur et/ou postures de travail difficiles (courbé, agenouillé...)
Module « compétences associées »	Accueil, entretien général, aide restauration. Le module est déterminé en fonction des compétences évaluées en accord avec l'agent et/ou des besoins de l'établissement
Autonomie et responsabilité	Autonomie dans l'exercice de son métier Contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité Informé de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés Rendre compte au responsable de l'état d'avancement des travaux Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démarche qualité, stockage de produits dangereux...) Garant du respect des règles techniques et des normes dans la mise en œuvre des travaux qu'il effectue Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants Relation occasionnelle avec les entreprises, le ou les prestataires de services
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 1 ^{ère} classe ou de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Détachement, mutation Recrutement sans concours sous conditions de diplôme ou niveau de qualification requis Mobilité, avancement

2- ACTIVITÉS

Activités principales	Tri, détachage et lavage du linge Séchage et repassage du linge Remise en état et raccommodage du linge Stockage, suivi et inventaire du linge (internat, restauration, service général, service technique) Constitution et suivi des trousseaux, marquage du linge (internat, restauration, service général, service technique) Préparation des commandes et gestion des stocks de linge Confection d'ouvrages en tissu Vérification de l'état d'hygiène de la literie d'internat Désinfection de la literie, du linge de maison et des vêtements Entretien des locaux de lingerie Application des règles d'hygiène et de sécurité
Activités spécifiques	Contrôle des travaux effectués sous sa responsabilité Exercice des activités prévues dans les modules associés
Moyens techniques	Outillages et matériels utilisés en lingerie et pour la confection des ouvrages en tissu Machine à laver, sèche-linge, centrales de repassage, calandreuses, fers à repasser Machine à coudre, outillage manuel Escabeau

3- COMPÉTENCES

Savoir-faire	Savoirs
Entretien général du linge (tri, détachage, lavage, séchage, repassage)	
Trier le linge en fonction des propriétés de chaque type de textile Choisir les produits et techniques de détachage et de nettoyage en fonction des pièces à traiter Savoir utiliser les machines de lavage Charger et décharger les machines Utiliser les instruments de séchage et de repassage (calandreuse, centrale vapeur, sèche-linge, fers) Evaluer l'état d'usure des tissus et choisir la technique de remise en état appropriée Entretenir les locaux de lingerie Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Sensibiliser au respect de la propreté Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Connaître les propriétés des différents textiles Connaître les principes de fonctionnement et les procédures de réglage des matériels et appareils de lavage et séchage, repassage et confection Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types de matériels Connaître les produits d'entretien, leur condition d'utilisation, de transport et de stockage (lessives, détachants, assouplissants...) Maîtriser les propriétés des produits d'entretien et des techniques de nettoyage des textiles Connaître les caractéristiques principales des étiquetages des textiles Vérifier et identifier les signes de péremption d'un produit Connaître les règles d'hygiène et de désinfection Notions de tri sélectif
Gestion de stock (stockage, inventaire, suivi du trousseau, préparation des commandes)	
Stocker et répertorier le linge Participer à l'inventaire des stocks Suivre la consommation des stocks de linge Constituer des trousseaux de linge en fonction des besoins des élèves internes (linge de lit) Adapter les trousseaux de linge des personnels aux spécialités et au gabarit des personnes Anticiper sur les besoins de linge et préparer les commandes correspondantes Participer au choix des produits d'entretien du linge et à leur stockage	Connaître les stocks de linge de l'établissement Connaître les caractéristiques principales des étiquetages des textiles Avoir des notions de gestion de stocks et de méthodes d'entreposage Connaître les lieux de stockage et de rangement de la zone attribuée, et les principes de rangements Connaissances en microbiologie
Réparation et confection d'ouvrages en tissus	
Entretenir et confectionner des ouvrages en fonction des besoins de l'établissement (rideaux, housses) Prévoir et réaliser un ouvrage (métrage, choix du textile, prix de revient) Raccommoder les accrocs faits au linge	Avoir des notions de couture Connaître les textiles et la classification des différents textiles Savoir utiliser les matériels de couture et de confection (manuels, électriques)

Vérification de l'état d'hygiène et désinfection (linge, literie, locaux d'internat)	
S'assurer de l'hygiène du linge, de la literie et des locaux à usage du personnel ou des lycéens Détecter les possibilités d'infection Sensibiliser au respect de la propreté Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Connaissance des règles d'hygiène, de désinfection, de sécurité et d'ergonomie Notions de parasitologie
MODULES « COMPÉTENCES ASSOCIEES »	
ACCUEIL	
Accueillir le public avec amabilité Renseigner sur l'organisation et le fonctionnement de l'établissement Diffuser des informations ou des documents Recevoir, filtrer et orienter les appels téléphoniques Assurer la réception, l'envoi et le tri du courrier Rechercher et mettre en relation des correspondants Surveiller l'entrée des personnes dans l'établissement Informers le supérieur hiérarchique en cas de problèmes	Lire, écrire et calculer Connaître l'organisation et les activités de l'établissement Connaître l'organigramme de l'établissement Savoir communiquer et transmettre les messages écrits ou oraux Savoir rechercher sur les annuaires, Internet
ENTRETIEN GENERAL	
Nettoyer et entretenir les locaux administratifs, techniques ou spécialisés Manipuler des matériels, des machines d'entretien et des produits d'entretien Vérifier l'état de propreté des locaux et identifier les surfaces à désinfecter Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux occupés Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents Nettoyer les matériels et les machines après usage Ranger méthodiquement les produits après utilisation	Connaître les locaux de l'établissement Maîtriser le matériel, les techniques et les produits Connaître les règles et les risques d'utilisation des produits (toxicité), des matériels et des machines Connaître les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, classes, etc.) Appliquer les gestes et postures de la manutention manuelle Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion Appréhender les notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP), discrétion et propreté Sensibiliser les usagers au respect de la propreté des locaux, des matériels et des personnes
AIDE RESTAURATION	
Distribuer et servir les repas Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène Nettoyer et désinfecter les matériels et locaux	Connaître les techniques de présentation et les techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et selon le public accueilli Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Avoir un comportement irréprochable Savoir travailler en équipe Appliquer et retranscrire strictement des consignes Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings Etre réactif Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
----------------------	---

L'entretien général

AGENT D'ENTRETIEN POLYVALENT

1- EMPLOI MÉTIER

Autres appellations	Agent d'entretien et d'accueil Plongeur Aide de cuisine Aide de restauration Agent d'entretien des espaces verts Agent de maintenance des bâtiments
Définition	L'agent assure un ensemble de tâches liées au fonctionnement des services dans les établissements d'enseignement : entretien, restauration, accueil, espaces verts, maintenance de 1 ^{er} niveau, lingerie
Conditions d'exercice	L'agent peut exercer tout ou partie des missions suivantes : – Service général (dont lingerie et espaces verts et installations sportives) – Restauration – Accueil – Entretien technique de premier niveau (Bâtiments)
Spécificités	Travail seul ou en équipe Peut être amené à travailler au sein d'une équipe mutualisée Nombreux déplacements à l'intérieur de l'établissement ou sur plusieurs établissements Travail pouvant faire appel à des aptitudes physiques par exemple station debout prolongée, port de charges lourdes, utilisation de matériels, etc. Port de vêtements professionnels (EPI) Manipulation de détergents, de divers produits d'entretien L'activité peut s'exercer en/ou hors de la présence des usagers Contraintes d'intervention, sous conditions, notamment de NAS Horaires réguliers ou décalés
Autonomie et responsabilité	Autonomie à l'exécution Travail défini et contrôlé par le responsable du service dans lequel est affecté l'agent Responsabilité dans l'utilisation du matériel Garant du respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur (HACCP, stockage de produits dangereux...) Appartenance à la communauté éducative Exemplarité du comportement
Relations fonctionnelles	Relation avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services de la collectivité Relation avec le responsable direct Relation avec les agents du service et les autres personnels de l'EPL Relation avec les usagers : lycéens, stagiaires en formation continue, enseignants
Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Grade d'adjoint technique territorial des établissements d'enseignement de 2 ^{ème} classe
Conditions d'accès	Recrutement sans concours Détachement, mutation

2- ACTIVITÉS

Service général	Activités principales	Maintenir et remettre en état les locaux dévolus aux usagers : classes, ateliers, sanitaires, bureaux, internats, lieux de circulation, lieux de vie, vitrage, etc. Entretien des matériels et mobiliers et veiller à leurs dispositions fonctionnelles Nettoyer les machines, appareils et outils de travail après usage et les ranger Stocker et ranger les produits d'entretien Veiller et rendre compte du bon état des locaux Trier et évacuer les déchets courants (démarche qualité) Signaler toutes dégradations et informer de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés
	Activités spécifiques	Entretien des espaces verts et/ou extérieurs, lingerie, etc.

	Moyens techniques	Chariot seau-presse ou chariot de ménage, raclette, balai Mono Brosses et assimilés avec accessoires Aspirateurs à poussières, mixtes (eau et poussières), aspirobrosse Balayeuse aspirante, auto-laveuse, machines à haute pression, à shampooing ou à vapeur Machines à laver et matériels de séchage-repassage Tondeuse à gazon, chariot de traçage, etc. Transpalette manuel, chariot de manutention
Restauration	Activités principales	Sous le contrôle du responsable direct, participer à la production de préparations culinaires et de légumerie Préparer les produits de base, réaliser les plats simples et les dresser sur assiette Mettre en place et distribuer les plats (self service, liaison chaude, liaison froide) Assurer le débarrassage et le nettoyage de la vaisselle et de la salle Effectuer la plonge et la grosse plonge Nettoyer et désinfecter les matériels et les locaux de cuisine Assurer la manutention des denrées et des produits Informé de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés
	Activités spécifiques	Assistance au magasinage alimentaire du service de restauration
	Moyens techniques	Matériel et équipement de production, produits d'entretien Matériel de plonge, auto laveuse, machine à haute pression
Accueil	Activités principales	Assurer l'accueil physique et téléphonique, renseigner, orienter, accompagner les usagers et les fournisseurs Assurer la réception, l'envoi et le tri du courrier Surveiller l'accès aux bâtiments et équipements et prévenir le service compétent en cas d'alarme d'incendie Assurer l'ouverture ou la fermeture des accès aux bâtiments Veiller à l'application des consignes de sécurité dans les lieux publics Informé de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés
	Activités spécifiques	Entretien la zone accueil et abords immédiats de la loge sauf en cas de complément de service. Gestion de la signalétique audio-visuelle
	Moyens techniques	Standard, matériel usuel de bureau Ordinateur Machine à affranchir
Entretien technique de 1^{er} niveau	Activités principales	Assurer, sous le contrôle d'un personnel qualifié, les travaux d'entretien courant et de petite maintenance des métiers du bâtiment (IE, IST, AG INT, REV FIN) Sous réserve de l'obtention du niveau d'habilitation en électricité nécessaire, de la possession d'éventuels certificats pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur. Sans ces habilitations ou permis, l'agent ne peut exécuter ces tâches Dépanner et effectuer de petits travaux de remise en état en vitrerie, plâtrerie, peinture, menuiserie, serrurerie, remplacement de joints, clapets, lampes... Assurer l'entretien de base des matériels d'entretien Informé de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés
	Activités spécifiques	Participation au travail en équipe spécialisée ou mutualisée
	Moyens techniques	Matériels nécessaires à l'exécution de la petite maintenance : outillage à main, équipements électroportatifs, etc.

3- COMPÉTENCES

SERVICE GENERAL	
Savoir-faire	Savoirs
Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés	
Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer et protéger les locaux et les surfaces Manipuler et porter des matériels et des machines d'entretien Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter, identifier les différents matériaux, et différencier les produits acides et alcalins Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites	Connaître les locaux de l'établissement Maîtriser le matériel, les techniques et les produits Connaître les règles et les risques d'utilisation des produits (toxicité), des matériels et des machines industrielles de nettoyage Connaître les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, classes, etc.) Appliquer les gestes et postures de la manutention manuelle Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion Lire, écrire et calculer Savoir travailler en équipe
Tri et évacuation des déchets courants	
Changer les sacs poubelles Opérer le tri sélectif Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés Appliquer les principes du développement durable et du tri sélectif	Connaître les règles de base du tri sélectif Avoir de bonnes connaissances des techniques de base de triage et nettoyage Avoir des notions de sécurité et de risques pour le public Mettre en application les procédures de signalisation du danger
Contrôle de l'état de propreté des locaux	
Vérifier l'état de propreté des locaux et identifier les surfaces à désinfecter Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux occupés Détecer les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents	Connaître les risques électriques, thermiques, etc. Connaître les consignes de sécurité Appréhender les notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP), discrétion et propreté Sensibiliser les usagers au respect de la propreté des locaux, des matériels et des personnes
Rangement du matériel utilisé	
Nettoyer les matériels et les machines après usage Ranger méthodiquement les produits après utilisation Séparer les produits toxiques des autres	Connaître les lieux de stockage et de rangement de la zone attribuée et les principes de rangements. Avoir des notions de maintenance et d'entretien du matériel Savoir stocker des produits d'entretien toxiques
Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits	
Vérifier la quantité et la qualité des produits Identifier les signes de péremption d'un produit	Connaître les produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage
AIDE EN LINGERIE	
Trier le linge Charger et décharger les machines Utiliser les instruments de séchage, et de repassage (calandreuse, centrale vapeur, fers) Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Connaître les produits d'entretien Appliquer les gestes et postures de la manutention manuelle Savoir travailler en équipe
AIDE EN ESPACES VERTS /INSTALLATIONS SPORTIVES	
Effectuer des travaux de désherbage, soufflage, débroussaillage, tonte Effectuer des travaux de traçage et d'entretien de terrains de sport	Savoir travailler en équipe Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Appliquer les gestes et postures de la manutention manuelle Etre sensibilisé au respect de l'environnement

AIDE RESTAURATION	
Savoir-faire	Savoirs
Assistance à la production des préparations culinaires	
Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets Participer à la production des préparations froides Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production Respecter les règles d'hygiène et de sécurité Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité	Avoir des notions sur les techniques culinaires de base (cuissons rapides, assemblages, découpe), la présentation et la décoration des plats Lire, écrire et calculer Comprendre les étiquettes des produits alimentaires (conservation, DLC ...) Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP Avoir des notions sur les risques professionnels de la restauration collective Avoir de bonnes pratiques de manutention Savoir travailler en équipe
Distribution et service des repas	
Présenter les mets de manière agréable Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires produites à l'avance Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène	Connaître les techniques de présentation, et les techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et selon le public accueilli Connaître les règles d'hygiène et de sécurité Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
Accompagnement des convives pendant le temps de repas	
Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps de repas Alerter le responsable sur le comportement anormal d'un élève	
Nettoyage et désinfection des matériels et des locaux	
Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection	Connaître les principes et produits de nettoyage et de désinfection Connaître les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien Connaître les symboles et les pictogrammes et les conditions de stockage, de conservation et de conditionnement des produits utilisés
COMPLEMENT D'ACCUEIL	
Savoir-faire	Savoirs
Accueil, renseignement et orientation du public sur place ou par téléphone	
Accueillir le public avec amabilité Orienter physiquement les visiteurs Recevoir, filtrer et orienter les appels téléphoniques Renseigner sur l'organisation et le fonctionnement de l'établissement Identifier et gérer la demande et son degré d'urgence Rechercher et mettre en relation des correspondants S'exprimer clairement Reformuler les demandes Traduire le vocabulaire professionnel en langage clair et compréhensible par tous Gérer les situations de conflits et de stress	Lire, écrire et calculer Connaître l'organisation, les activités et l'organigramme de l'établissement Maîtriser le fonctionnement du standard téléphonique Avoir des notions sur les techniques d'écoute Savoir rechercher sur les annuaires, Internet Savoir communiquer et transmettre les messages écrits ou oraux

Courrier, logistique, affichage d'information	
Réceptionner, classer le courrier entrant Affranchir le courrier sortant et suivre la machine à affranchir Utiliser les différents formulaires postaux (recommandés, suivi, etc.) Diffuser des informations ou des documents par voie d'affichage ou au sein des services Faire des photocopies dans le cadre de ses missions d'accueil, d'information et d'orientation du public Effectuer les contrôles des livraisons arrivant à l'accueil	Connaître les règles, tarifs, classes et normes d'affranchissement Connaître le fonctionnement d'une machine à affranchir Savoir utiliser un photocopieur
Surveillance et sécurité du site	
Surveiller l'entrée des personnes dans l'établissement Informers le supérieur hiérarchique en cas de problèmes Gérer les situations de conflit et de stress	Connaître les règles de sécurité de l'établissement Savoir s'exprimer clairement et sereinement Connaître la réglementation sur les ERP
AIDE À LA MAINTENANCE DE 1^{ER} NIVEAU	
Savoir-faire	Savoirs
Travaux d'entretien courant des équipements	
Effectuer les travaux courants se rapportant à l'entretien des bâtiments et équipements (maçonnerie, plâtrerie, peinture, électricité, plomberie, chauffage, menuiserie, métallerie) Effectuer un petit relevé de plan, un croquis coté Utiliser le matériel pour travaux en hauteur <i>Sous réserve de l'obtention du niveau d'habilitation en électricité nécessaire, de la possession d'éventuels certificats pour la conduite d'engins et/ou de travaux en hauteur. Sans ces habilitations ou permis, l'agent ne peut exécuter ces tâches</i>	Avoir des notions en dessin à main levée Avoir des connaissances de base dans les différents métiers du bâtiment Comprendre et appliquer des consignes d'hygiène et de sécurité Lire, écrire et calculer
Relations aux usagers et autres personnels	
Informers les usagers et autres personnels des travaux programmés et/ou en cours Appliquer et faire appliquer les règles et consignes de sécurité liées aux travaux en cours dans les bâtiments	Comprendre et minimiser les risques pour le public
Utilisation et maintenance courante de l'outillage	
Détecter les dysfonctionnements du matériel Lire et comprendre une notice d'entretien Assurer la maintenance courante de l'outillage Nettoyer et entretenir les outils et équipements	Connaître les notices d'entretien ou de fonctionnement des différents types d'outillages et matériels Connaître les différents produits d'entretien, les différents matériaux

SAVOIR ÊTRE

Savoirs être communs	Etre polyvalent, dynamique, organisé, rigoureux Etre aimable et discret Avoir une hygiène soignée Savoir travailler en équipe Appliquer strictement des consignes
Savoir être particulier au service général	Etre autonome, méthodique et soigneux dans l'exécution Savoir respecter les plannings
Savoir être particulier en restauration	Etre réactif Exécuter avec dextérité des tâches répétitives
Savoir être particulier à l'accueil	Avoir un comportement irréprochable et courtois Avoir une hygiène soignée Etre diplomate et avoir le sens de l'écoute Etre capable de gérer son stress
Savoir être particulier pour la maintenance de 1 ^{er} niveau	Etre soigneux et appliqué