

AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION (H/F)



Ses missions

Au sein des lycées normands, l'agent d'entretien et de restauration a plusieurs missions. Il assure le **nettoyage des locaux et espaces extérieurs** dont il a la charge ainsi que l'entretien du matériel : salles de classe, couloirs, internat, sanitaires, gymnase, bureaux... Il contribue à la **préparation et à la distribution des repas** ainsi qu'à l'**entretien du matériel** et des locaux de restauration. Travaillant **seul ou en équipe**, il peut intervenir sur différents postes, en fonction des besoins et des nécessités de service. De manière générale, sa mission principale est **d'offrir à tous un cadre de travail agréable, propre et sécurisé**.



Ses compétences

Poly-compétent, il est capable d'organiser son travail en fonction des demandes qui peuvent être variées. Il **maîtrise les techniques et l'utilisation du matériel ainsi que des produits d'entretien**. Il connaît bien les **règles de sécurité et d'hygiène**.

Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent. Il prend plaisir à échanger sur ses méthodes de travail et son expérience.

La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



Ses qualités humaines

- ✓ Autonomie
- ✓ Travail en équipe
- ✓ Bon relationnel
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr

AGENT D'ACCUEIL (H/F)

Ses missions



L'agent d'accueil est souvent le premier interlocuteur de l'établissement. Il **accueille, informe et oriente le public, physiquement ou par téléphone**. Il transmet les informations et documents à qui de droit. Il **applique les consignes de sécurité** relatives aux personnes, aux biens et aux locaux.

En lycée, il assure et **contrôle la fermeture et/ou l'ouverture des locaux**, de même que l'**accès** à l'établissement. Il **vérifie la bonne marche du système de sécurité incendie (SSI)**. Il **expédie et réceptionne le courrier et les colis**. Il **entretient la loge et ses abords** afin d'instaurer un environnement propice à l'accueil des élèves et des personnels du lycée.

Ses compétences



Il possède un bon sens de l'organisation et sait gérer les situations de stress. Il s'exprime clairement, à l'oral comme à l'écrit. Il **maîtrise les logiciels bureautiques et les outils de communication**. Il **respecte la confidentialité** des informations et des documents. Il connaît la **réglementation relative aux établissements recevant du public (ERP)**.

En lycée, il **maîtrise la manipulation du système de sécurité incendie (SSI)**, de l'alarme et du Plan Particulier de Mise en Sûreté (PPMS). Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Autonomie
- ✓ Bon relationnel
- ✓ Caractère avenant
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !

CUISINIER (H/F)

Ses missions



Au sein des lycées normands, le cuisinier **participe** à l'élaboration des menus et à la **préparation des repas** dans le **respect des normes d'hygiène (PMS) et de sécurité**. Il **assure la distribution des repas**, l'entretien, le nettoyage du matériel et des locaux de cuisine. Il contribue à la **mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire** et à la tenue du **registre de traçabilité**. Il est associé à l'approvisionnement des denrées et à la mise en place de la politique régionale de restauration. Il peut être amené à remplacer son responsable en cas d'absence.

Ses compétences



Il maîtrise les **techniques culinaires** et l'**utilisation des matériels et équipements** de la restauration collective. Il connaît les **règles de sécurité alimentaire** (plan de maîtrise sanitaire, HACCP...) et vérifie qu'elles sont bien appliquées. Il possède des connaissances en matière nutritionnelle et est sensible aux enjeux du développement durable (circuits courts, notamment...). Doté d'un **bon sens de l'organisation**, il est capable de coordonner l'activité de l'équipe en l'absence du responsable. Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.

La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



Ses qualités humaines

- ✓ Autonomie
- ✓ Esprit d'équipe, d'entraide et de collaboration
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr

OUVRIER DE MAINTENANCE SPECIALISE (H/F)

Ses missions



Au sein des lycées normands, l'ouvrier de maintenance spécialisé **réalise des chantiers de rénovation** (salles de classe, internats, bureaux, gymnase...), des **travaux d'entretien et/ou de maintenance** dans un ou plusieurs corps de métier des bâtiments. Il assure la **maintenance préventive et curative des locaux**, des **installations** et des **espaces extérieurs**. Il apporte les éléments techniques contribuant à la prise de décision (conseils et diagnostics). Il participe aux opérations logistiques courantes (mobiliers et matériels).

Spécialité : électricien, plombier, menuisier, peintre, agent d'entretien des espaces verts...

Ses compétences



Il possède des **compétences techniques** dans **un ou plusieurs corps de métier** (poly-compétence). Il connaît bien la **réglementation relative aux établissements recevant du public (ERP)**. Il **maîtrise les opérations de diagnostic**, de **suivi** et de **contrôle des installations et des locaux**. Il connaît les **organes de sécurité (Système de Sécurité Incendie...)**. Il sait **rendre compte** de son travail et alerter en cas de problème. Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Autonomie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Réactivité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !

LINGER (H/F)

Ses missions



Le linger assure l'entretien du linge des lycées normands : vêtements de travail des agents, linge d'entretien des locaux, de la restauration et d'internat. Il réceptionne le linge et procède à son marquage lors de la première utilisation. Il assure les opérations de tri, de désinfection et de lavage dans le respect des normes et règles d'hygiène et de sécurité. Il **contrôle les entrées et sorties** des pièces de linge et des **Equipements de Protection Individuels (EPI)**. Il réalise des travaux de couture, par exemple pour ajuster des vêtements de travail. Il assure l'entretien et le nettoyage du matériel et des locaux de la lingerie.

Les lingeries fonctionnant de manière **mutualisée**, il est **également chargé de la collecte**, de la **distribution** et de l'**acheminement du linge dans les différents établissements**. Il assure le nettoyage du véhicule utilisé et veille à son bon état et bon fonctionnement.



Ses compétences

Il maîtrise les **techniques de nettoyage** et de **désinfection des textiles**, de même que les **règles d'hygiène et de sécurité**, ainsi que les différents logiciels relatifs au fonctionnement des lingeries mutualisées (gestion des stocks, traçabilité, etc.). Il connaît aussi les **techniques liées aux activités de finition et de couture**. Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Autonomie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Rigueur
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr

MAGASINIER DES ATELIERS PROFESSIONNELS (H/F)

Ses missions

Au sein des lycées normands, le magasinier **réceptionne** et **contrôle les livraisons** (quantité, qualité, normes de fabrication, etc.) en cohérence avec le bon de commande qu'il a établi. Il range les matériels et fournitures et **assure l'entretien du magasin** dans le **respect des règles d'hygiène et de sécurité**. Il veille à la traçabilité des marchandises stockées (étiquetage, classement, archivage, suivi des litiges, etc...).

Au sein des ateliers professionnels, il conseille l'équipe pédagogique sur les matériaux, produits et fournitures pouvant être utilisés, informe celle-ci de l'arrivée des livraisons et prépare les sorties de stock pour les différents ateliers. Il assure le **suivi et l'inventaire** des matériels et outillages prêtés, entretient les locaux (magasins) et les outils (hors matériel pédagogique). Il veille à **l'hygiène et à la sécurité** des biens et des personnes.

Ses compétences

Il maîtrise les **règles de stockage** et de **manipulation des produits et matériaux**, de même que les règles d'hygiène et de sécurité. Il utilise un **logiciel de gestion des stocks**, et connaît les techniques de manutention, de rangement, de stockage et de signalétique des produits. Il est sensibilisé au **développement durable** et à **l'économie** des ressources. Il sait faire preuve de **réactivité** et respecte les **délais impartis**. Il est **force de proposition et d'initiative**.

Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Bonne capacité d'organisation
- ✓ Autonomie
- ✓ Esprit d'équipe, d'entraide et de collaboration
- ✓ Réactivité
- ✓ Capacité d'initiative
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr

MAGASINIER DE RESTAURATION (H/F)

Ses missions



Au sein des lycées normands, le magasinier **réceptionne et contrôle les livraisons** (quantité, qualité, températures etc.) en cohérence avec le bon de commande qu'il a établi. Il **range les matériels et fournitures** et **assure l'entretien du magasin**, dans le **respect des règles d'hygiène et de sécurité**. Il veille à la traçabilité des marchandises stockées (étiquetage, classement, archivage, suivi des litiges, etc.).

En termes de restauration, il **prépare et envoie les commandes d'approvisionnement** en fonction des besoins identifiés. Il assure le **suivi et l'inventaire des denrées** et **participe à l'élaboration des menus** en lien avec le responsable de cuisine. Il participe également à la **distribution des repas** et au bon **fonctionnement de la restauration**.

Ses compétences



Il maîtrise les **règles de stockage** et de **manipulation des produits et denrées**, de même que les règles d'hygiène et de sécurité. Il sait utiliser un **logiciel de gestion des stocks**, et connaît les **techniques de manutention**, de **rangement**, de **stockage** et de **signalétique** des produits. Il est sensibilisé au **développement durable** et à **l'économie des ressources**. Il sait faire **preuve de réactivité** et respecte les **délais impartis**. Il est force de proposition et d'initiative.

Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Bonne capacité d'organisation
- ✓ Autonomie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Réactivité
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité



Consultez
les offres sur
normandie.fr

Instagram Facebook Twitter LinkedIn

La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !

OUVRIER DE MAINTENANCE SPECIALISE (H/F)

Ses missions



Au sein des lycées normands, l'ouvrier de maintenance spécialisé **réalise des chantiers de rénovation** (salles de classe, internats, bureaux, gymnase...), des **travaux d'entretien et/ou de maintenance** dans un ou plusieurs corps de métier des bâtiments. Il assure la **maintenance préventive et curative des locaux**, des **installations** et des **espaces extérieurs**. Il apporte les éléments techniques contribuant à la prise de décision (conseils et diagnostics). Il participe aux opérations logistiques courantes (mobiliers et matériels).

Spécialité : électricien, plombier, menuisier, peintre, agent d'entretien des espaces verts...

Ses compétences



Il possède des **compétences techniques** dans **un ou plusieurs corps de métier** (poly-compétence). Il connaît bien la **réglementation relative aux établissements recevant du public (ERP)**. Il **maîtrise les opérations de diagnostic**, de **suivi** et de **contrôle des installations et des locaux**. Il connaît les **organes de sécurité (Système de Sécurité Incendie...)**. Il sait **rendre compte** de son travail et alerter en cas de problème. Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Autonomie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Adaptabilité
- ✓ Réactivité
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !

RESPONSABLE D'EQUIPE TECHNIQUE ENTRETIEN LOCAUX (H/F)

Ses missions



Membre de la communauté éducative, le Responsable d'Equipe Technique (RET) est garant de la qualité du service rendu. Il assure, en lien étroit avec la Région et dans le cadre fixé par l'établissement, le **management de proximité des agents des lycées** dont il a la charge. Il veille à leur **sécurité** et à leurs **conditions de travail**. Il **organise l'activité d'entretien des locaux et des surfaces extérieures couvertes** (préaux...) de chaque agent, **coordonne, anime et motive son équipe**, veillant à mettre en place une **organisation efficace**, respectueuse de la qualité de vie au travail. Il contribue au maintien et au développement des compétences de ses collaborateurs et procède à leur évaluation annuelle.

Ses compétences



Ses compétences sont à la fois **techniques** et **managériales**. Il maîtrise les **matériels, équipements et techniques d'entretien des locaux**, de même que les **protocoles d'hygiène et de sécurité**. Il connaît les **réglementations** associées, dont celles applicables **aux Etablissements Recevant du Public (ERP)**. Il est capable **d'animer** et de **fédérer** autour des objectifs définis. Il sait être réactif en cas de dysfonctionnement ou d'absence. Il maîtrise les outils bureautiques et logiciels spécifiques.

Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Respect des collaborateurs
- ✓ Capacité d'écoute
- ✓ Esprit d'équité et d'objectivité
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Pédagogie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité



Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr

RESPONSABLE D'EQUIPE TECHNIQUE MAINTENANCE BÂTIMENTS (H/F)

Ses missions



Membre de la communauté éducative au sein des lycées normands, le Responsable d'Equipe Technique (RET) est garant de la qualité du service rendu. Il **assure**, en lien étroit avec la Région et dans le cadre fixé par l'établissement, le **management de proximité des agents** dont il a la charge. Il veille à leur **sécurité** et à leurs **conditions de travail**. Il **organise les tâches, coordonne, anime et motive son équipe**, veillant à mettre en place une **organisation efficace, respectueuse de la qualité de vie au travail**. Il contribue au **maintien** et au **développement des compétences** de ses collaborateurs et procède à leur évaluation annuelle.

Il organise la **maintenance préventive et curative des locaux**. Il prend en **charge les chantiers** conformément aux arbitrages de la Région, ainsi que **l'entretien des surfaces extérieures non couvertes**. Il conseille et informe la Région dans son champ d'expertise.

Ses compétences



Ses compétences sont à la fois **techniques** et **managériales**. Il **maîtrise les matériels, équipements et techniques** en lien avec son domaine d'intervention, de même que les **protocoles d'hygiène et de sécurité**. Il connaît les **réglementations** associées, dont celles applicables aux Etablissements Recevant du Public (ERP). Il est capable d'animer et de fédérer autour des objectifs définis. Il sait être **réactif** en cas de **dysfonctionnements** ou **d'absences**. Il maîtrise les outils bureautiques et logiciels spécifiques.

Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.

La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



Ses qualités humaines

- ✓ Respect des collaborateurs
- ✓ Capacité d'écoute
- ✓ Esprit d'équité et d'objectivité
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Pédagogie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

**Consultez
les offres sur
normandie.fr**



RESPONSABLE D'EQUIPE RESTAURATION (H/F)

Ses missions



Membre de la communauté éducative au sein des lycées normands, le Responsable d'Equipe Technique (RET) est garant de la **qualité du service** rendu. Il assure, en lien étroit avec la Région et dans le cadre fixé par l'établissement, le **management de proximité des agents** dont il a la charge. Il veille à leur sécurité et à leurs conditions de travail. Il **organise les tâches**, coordonne, **anime** et **motive son équipe**, veillant à mettre en place une **organisation efficace, respectueuse de la qualité de vie au travail**. Il contribue au maintien et au développement des compétences de ses collaborateurs et procède à leur évaluation annuelle.

En matière de restauration, il **organise la production des repas** dans le cadre des **objectifs** régionaux et des **règles sanitaires**, et y participe. Il établit les devis et prépare les commandes en s'adaptant au public lycéen et aux contraintes financières. Le cas échéant, il organise les activités particulières à la demande de la Région et/ou du chef d'établissement (*exemples : buffets, cocktails...*).

Ses compétences



Ses compétences sont à la fois **techniques** et **managériales**. Il **maîtrise les matériels, équipements et techniques** en lien avec son domaine d'intervention, de même que les **protocoles d'hygiène** et de **sécurité**. Il connaît les **réglementations** associées, dont celles **applicables aux Etablissements Recevant du Public (ERP)**. Il est capable **d'animer** et de **fédérer** autour des objectifs définis. Il sait être **réactif** en cas de dysfonctionnements ou d'absences. Il maîtrise les outils bureautiques et logiciels spécifiques.

Il a conscience du contexte professionnel particulier que représentent les établissements scolaires et des règles de vie qui en découlent.



Ses qualités humaines

- ✓ Respect des collaborateurs
- ✓ Capacité d'écoute
- ✓ Esprit d'équité et d'objectivité
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Pédagogie
- ✓ Esprit d'équipe, de collaboration et d'entraide
- ✓ Respect de la hiérarchie
- ✓ Exemplarité

Consultez
les offres sur
normandie.fr



La Région recrute. Engagez-vous au service des Normands !



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr