



**Le Conseil
départemental
du Puy-de-Dôme**

RECRUTE

dans ses collèges



ACCOMPAGNER • PROTÉGER • INNOVER



**PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT**

Travailler pour le Département, c'est exercer l'un des 100 métiers de la collectivité, tous passionnants, et accompagner les Puydômoises et les Puydômois à chaque étape de leur vie. Dans le domaine de l'Éducation et des Collèges, c'est aussi intégrer la communauté éducative, auprès des collégiens et avoir l'opportunité de participer à des projets éducatifs avec les enseignants.

► Les missions

Les agents du Département participent au bien-être et au bien-vivre des collégiens en garantissant un environnement propice à leur réussite scolaire. Ils assurent chaque jour la maintenance des bâtiments, l'entretien des locaux administratifs, des salles de classe et la restauration. Ils travaillent aux côtés des personnels chargés de l'administration et de l'enseignement, qui sont des personnels de l'Éducation Nationale.

Travailler dans un collège, c'est :

- travailler autant en équipe qu'en autonomie,
- maîtriser des techniques spécifiques, soumises à diplôme pour certaines, et sans cesse progresser et innover en se formant régulièrement,

- participer concrètement aux grands défis actuels de notre société, notamment pour protéger l'environnement et la santé dans le cadre de son activité professionnelle,
- accompagner, protéger et transmettre en étant maître d'apprentissage, en accueillant des stagiaires, en détectant les difficultés d'un élève et en étant vigilant aux relations entre collégiens, en participant aux animations éducatives de son établissement...

Être agent technique dans un collège public puydômois, c'est être au service des autres en agissant concrètement pour l'éducation des jeunes, en prenant part aux grands projets du Département, en jouant un rôle essentiel dans le projet éducatif du Conseil départemental et de son collège. Être agent technique dans un collège, c'est aussi développer ses compétences et pouvoir créer son propre parcours professionnel.

► Quelques chiffres

- **475** agents techniques départementaux,
- **57** collèges publics et **20** collèges privés,
- **30 000** collégiens,
- De **24** à **858** collégiens par établissement.



Les métiers des collèges

Les agents qui travaillent dans les collèges sont **agents de maintenance, chefs de cuisine, seconds de cuisine ou encore agents polyvalents d'entretien**. Ils assurent la propreté des locaux, l'entretien des espaces verts, le fonctionnement des matériels techniques et informatiques, la sécurité des accès, l'adaptation et les réparations des bâtiments, la préparation des repas du midi, des petits déjeuners et diners pour les internes, la lingerie.

Mais il y a aussi des métiers qui sont exercés **au siège du Département à Clermont-Ferrand**. Ces agents assurent la conduite d'opérations des travaux des collèges, la maintenance informatique, les achats d'équipements, de mobilier et d'informatique, la gestion des agents, leur formation, la gestion financière et comptable des budgets alloués aux collèges...

La Fonction Publique Territoriale offre des possibilités de missions très différentes et enrichissantes. Le concours est le principal mode de recrutement des fonctionnaires territoriaux (mais pas le seul). Prévu par la loi, il garantit à tous les citoyens l'égalité d'accès aux emplois publics. Les métiers des collèges sont accessibles sans diplôme ni concours pour certains, ou avec différents niveaux de diplômes et l'exigence d'un concours pour d'autres.



• Agent de maintenance

« Trouver des solutions au quotidien »

- Effectuer des interventions techniques dans le respect des règles de l'art et des procédures de sécurité en : électricité, menuiserie, serrurerie, plomberie, peinture, mécanique générale,
- Assurer la maintenance informatique, l'installation de postes de travail informatique, le câblage des salles informatiques,
- Effectuer les travaux d'entretien courant des équipements,
- Entretenir les espaces extérieurs : déneiger les accès, les issues de secours, tailler et tondre les espaces verts, réaliser des petites interventions de maçonnerie...
- Diagnostiquer et contrôler les équipements (comme ceux du système de sécurité incendie),
- Être en relation avec la direction du collège et les utilisateurs (enseignants, agents techniques, collégiens),
- Contrôler l'approvisionnement en matériel et produits,



- Établir des devis pour les travaux plus importants, travailler avec les entreprises,
- Assurer l'accueil des entreprises intervenantes et suivre le déroulé des travaux,
- Mettre en place des événements dans le collège, assurer des manutentions, des déménagements...

→ Le recrutement sur ce métier nécessite l'obtention du concours d'adjoint technique principal 2^e classe. Il faut un diplôme de niveau 5, CAP métiers du bâtiment.

• Chef et second de cuisine

« Donner le goût des bonnes choses »

- Planifier et contrôler les menus du restaurant du collège,
- Proposer des menus en tenant compte de la qualité, des besoins en quantité, du coût du repas,
- Valoriser les préparations culinaires, connaître les aliments et leurs valeurs nutritionnelles,
- Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective et dans le respect du plan national nutrition santé,
- Respecter les délais des services,
- Encadrer l'équipe,
- Être responsable de l'hygiène alimentaire, du respect des normes,
- Être garant de la traçabilité des aliments achetés, préparés, servis, conseiller sur les commandes, gérer le stock en tenant compte des vacances scolaires,
- Rechercher et connaître les producteurs locaux,
- Conseiller son collègue sur les équipements de cuisine, l'organisation et l'implantation de la cuisine, du restaurant, du self.



→ Le recrutement sur ces métiers nécessite l'obtention du concours d'adjoint technique principal 2^e classe (il est possible d'atteindre le niveau d'agent de maîtrise pour le métier de chef). Il faut un diplôme de niveau 5, CAP ou BEP cuisinier ou métiers de bouche.

• Agent polyvalent d'entretien

« Un métier riche, des activités variées »

- Assurer l'agencement, la propreté des locaux et la bonne gestion du matériel d'entretien,
- Participer au service de restauration et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Effectuer toutes les opérations de remise en état ou de rénovation de surfaces de toutes natures,
- Veiller à la sécurité globale de l'établissement : fermeture des locaux, alertes sur les dysfonctionnements ou problèmes rencontrés,
- Sensibiliser les usagers au respect de la propreté des locaux, des matériels et des personnes,
- Contrôler l'approvisionnement et approvisionner son poste de travail en matériels et produits,
- Participer à la préparation des repas, au service des repas.



→ Le recrutement sur ce métier ne nécessite pas l'obtention d'un concours ni de diplôme particulier, possibilité d'être recruté par voie d'accès direct.



Contact

Si vous êtes intéressé par ces métiers,
merci d'adresser un CV et une lettre de motivation
en réponse aux annonces publiées sur le site :

www.puydedome.fr

ou envoyez votre demande de stage au :

Service Emplois et Compétences
Conseil départemental du Puy-de-Dôme
24, rue Saint-Esprit - 63033 - Clermont-Ferrand Cedex 1

Les Conseil départemental du Puy-de-Dôme

RECRUTE

aussi des apprentis