

# Grand Quevilly recrute

## Un agent d'entretien (H/F)

Cat. C – Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux



## LA VILLE

Grand Quevilly est une ville de **26 000 habitants** au cœur de l'agglomération rouennaise. Réputée pour son cadre de vie agréable et verdoyant, la Ville est depuis longtemps investie dans la **qualité de vie** de ses habitants et le **développement durable**, avec des actions innovantes dans des domaines tels que la solidarité, l'éducation, la biodiversité, ou encore la culture. Pour poursuivre la mise en oeuvre de ce programme ambitieux, une démarche globale de modernisation de l'administration municipale est engagée pour davantage d'agilité, de cohérence, de transversalité et de sens pour les 700 femmes et hommes qui collaborent au service public communal.

## LA DIRECTION

La direction de la Restauration Municipale et de l'Entretien assure la production et la distribution de près de 2 000 repas par jour (écoles, crèches, espaces séniors, restauration municipale) et l'entretien de 60 000m<sup>2</sup> de locaux municipaux. En respectant les lois Egalim et Egalim 2, elle est labellisée « mon restau responsable ». Dotée de 2 sites de production, la Direction est constituée de plus de 130 agents répartis sur 10 sites différents. Au sein du pôle « Ville Educative et Dynamique », la Direction assure un service de qualité au bénéfice des agents et des usagers.

## Vos missions

Sous l'autorité de votre chef d'équipe et du référent de l'entretien, vous effectuez les travaux nécessaires au nettoyage et à la désinfection du village scolaire :

- Vérifier l'état de la propreté des locaux
- Nettoyer les locaux, les matériels et les machines
- Identifier les surfaces à nettoyer et/ou désinfecter
- S'assurer de la mise en sécurité des produits dans les locaux publics
- Respecter les règles de sécurité liées aux sites
- Respecter les consignes d'utilisation des produits
- Gérer les stocks et faire remonter les besoins en matériel et produits
- Faire remonter les demandes de travaux
- Informer les usagers si besoin
- Respecter les protocoles de nettoyage et/ou bio nettoyage

Vous pouvez être amené.e à effectuer des missions d'agent polyvalent de restauration en cas de besoin.



# PROFIL RECHERCHÉ

## Savoirs

- Connaître le fonctionnement des outils et du matériel utilisés pour l'entretien des locaux
- Maîtriser les techniques de nettoyage
- Gestes et postures de la manutention
- Notion des dosages de proportions

## Savoir-faire

- Maîtriser les règles d'utilisation des produits
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène spécifique aux locaux nettoyés
- Savoir respecter un planning et les consignes orales ou écrites
- Savoir respecter les règles de sécurité
- Savoir utiliser les différents matériels (Mono brosse, nettoyeur vapeur, micro fibre, ...)

## Savoir-être

- Communication
- Travail en autonomie et en équipe
- Qualités relationnelles avec les usagers
- Faire preuve de discrétion

## Diplômes et formation

- CAP agent de propreté et d'hygiène
- Une expérience sur un poste similaire est souhaitée

**Poste à pourvoir le  
15/01/2026**

**Date limite de candidature le  
26/12/2025**



Ville engagée dans une démarche d'amélioration de la QVCT



Ville labellisée «Mon Resto Responsable» pour son restaurant collectif ouvert aux agents municipaux pour une cuisine saine et respectueuse de l'environnement



Ville attentive à la protection de l'environnement et au déploiement des mobilités douces : Plan de déplacements mobilité administration (PDM-A) et forfait mobilités durables

## SPÉCIFICITÉS DU POSTE

**Horaires de travail :** Poste à temps complet

Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi : 7h15 -16h45

Mercredi : 7h15 – 12h15

Sur les périodes de vacances scolaires, les horaires sont évolutifs

Recrutement par voie statutaire sur le cadre d'emplois des adjoints techniques ou à défaut par voie contractuelle

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE+CIA) + Prime de fin d'année

## AVANTAGES

Adhésion au CNAS • Possibilité d'adhérer à l'Amicale du personnel • Parking et stationnement gratuit • Desserte métro et ligne de bus rapide • Restaurant collectif et salle de restauration équipée à disposition • Accès à la formation professionnelle • Participation à la protection sociale complémentaire prévoyance • Compte épargne temps

### Procédure :

Un entretien sera prévu pour les candidats sélectionnés



## Pour candidater

Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) à [recrutement@grandquevilly.fr](mailto:recrutement@grandquevilly.fr)

Suivez l'actualité de Grand Quevilly sur **Facebook, Instagram, Linkedin**

