Grand Quevilly recrute

Un agent de propreté et d'hygiène des locaux (F/H)

Contractuel - Vacataire

LA VILLE

Grand Quevilly est une ville de **26 000 habitants** au coeur 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 2000 repas par jour (écoles, crèches, espaces seniors, restauration municipale,) et l'entretien de 60 000m2 de locaux municipaux. En respectant les lois Egalim et Egalim 2, elle est labelisée « mon restau responsable ». Dotée de 2 sites de production, la Direction est constituée de plus de 130 agents répartis sur 10 sites différents. Elle est pourvue d'un budget de fonctionnement de 1M€ et de 126k€ en investissement pour 2023. 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 des locaux de la collectivité (hôtel de ville, gymnases, salles polyvalentes, …) :

- 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

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 organiser son travail de manière méthodique
- Savoir gérer les priorités

Savoir-être

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

DIPLOMES-FORMATION

- CAP agent de propreté et d'hygiène
- Formation en nettoyage de locaux et de matériel
- 3 ans dans un poste similaire

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Poste à temps complet •Recrutement par voie contractuelle

AVANTAGES

Parking et stationnement gratuit • Desserte métro et ligne de bus rapide • Restaurant collectif et salle de restauration équipée à disposition

Poste à pourvoir

Dès que possible

Qualité de Vie & Conditions de Travail — Ville engagée dans une démarche d'amélioration de la QVCT

mon restau responsable — 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

Pour candidater

Adressez votre candidature
(CV et lettre de motivation)
à **recrutement@grandquevilly.fr**

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