

**Du 7 juillet au 25 juillet 2025**

**Pôle éducation et vie de la cité - PEVC/Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration - DEER/  
Service du centre de formation des apprentis/Maintenance et entretien**

*CFA : rue Saint Marcel*

<p><b><u>Niveau d'emploi</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Catégorie</b> : C</li> <li>- <b>Filière</b> : Technique</li> <li>- <b>Cadre d'emplois</b> : Adjoints techniques territoriaux</li> </ul>	<p><b><u>Cotation RIFSEEP</u></b></p> <p style="text-align: center;">C3</p>	<p><b><u>Temps de travail</u></b></p> <p style="text-align: center;">Temps complet</p>
<p><b><u>Situation fonctionnelle</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Référent hiérarchique</b></li> <li>- <b>Positionnement</b></li> </ul>	<p>Agente/agent de maintenance des bâtiments</p> <p>Au sein du CFA comprenant 43 agents (titulaires et contractuels), vous êtes en binôme sur la partie entretien.</p>	
<p><b><u>Relations fonctionnelles</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Internes</b></li> <li>- <b>Externes</b></li> </ul>	<p>Echanges avec l'ensemble du personnel du CFA</p> <p>Contacts directs et permanents avec les apprentis et usagers des locaux</p>	
<p><b><u>Mission principale</u></b></p>	<p><b><i>Le CFA de la Ville de Lorient accueille 450 apprentis et délivre 15 diplômes dans 7 secteurs d'activité. Établissement territorial, il a vocation à former du personnel qualifié pour les besoins des entreprises du territoire. Dans ce cadre, vous procédez à l'entretien des locaux du centre de formation des apprentis.</i></b></p>	
<p><b><u>Activités du poste</u></b></p>	<p><b>Nettoyage et contrôle des locaux</b> Remettre en état de propreté les locaux administratifs, techniques et spécialisés Entretien quotidien des sanitaires et salles Respecter les conditions d'utilisation des produits Vérifier l'état de propreté Détecer les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler</p> <p><b>Tri et évacuation des déchets courants</b> Changer les sacs-poubelles Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptées</p> <p><b>Entretien courant</b> Vérifier et contrôler l'approvisionnement en matériel et produits (quantité et qualité) Procéder à l'entretien du matériel et des machines après usage</p> <p><b>Possibilité d'effectuer des tâches complémentaires</b> Participer au service de la restauration lors des manifestations de promotion Participer aux travaux de manutention lors de réceptions et autres</p>	
<p><b><u>Compétences requises</u></b></p>	<p>Connaissance des règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés Connaissance des techniques de nettoyage</p> <p>Sens de la propreté</p> <p>Capacité à être autonome et respecter les consignes Sens des relations humaines</p>	
<p><b><u>Observations</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aptitude physique indispensable</li> </ul>	