



Corps: ADT
Nature du concours: Concours réservé- Recrutement sans concours
Branche d'activité professionnelle (BAP) : G « Patrimoine, logistique, prévention et restauration »
Emploi type : « Opérateur logistique »
Nombre de postes offerts : 1
Localisation du poste : Université de Corse

Définition et principales caractéristiques :

L'agent réalise des activités liées à l'entretien régulier des locaux de l'unité et participe aux activités de service liées à la préparation des repas pour les conférenciers accueillis sur place.

Activités essentielles :

Entretien quotidien des locaux dédiés aux conférences :

- Entretien des sols par balayage et aspiration, épousseter, nettoyer et désinfecter les surfaces tels que les tables, les bureaux, les tableaux, désinfecter le matériel informatique, vider les poubelles de l'amphithéâtre, de la salle informatique, de la salle de réunion ainsi que des bureaux organisateurs, laver et désinfecter les sanitaires. S'assurer au quotidien de l'aspect agréable et du niveau de propreté des locaux. Identifier tout dysfonctionnement des appareils domestiques et en informer la hiérarchie.
- Nettoyer et dégager régulièrement les espaces extérieurs en proximité de l'amphithéâtre

Entretien quotidien des chambres et des sanitaires :

- Entretien des sols des chambres au moyen d'aspiration, laver et désinfecter les salles d'eau, maintenir les accès communs propres et dégagés. Identifier tout dysfonctionnement des appareils domestiques et en informer la hiérarchie

Participation quotidienne au service de restauration et remise en état du réfectoire :

- Participer à la mise en place de la chaîne de distribution des repas de midi, veiller au bon déroulement du self-service, réapprovisionner les plats du self, laver et désinfecter le mobilier, balayer et laver les sols, nettoyer et désinfecter les tables
- Préparation des petits déjeuners le week-end par roulement
- Mise en place de l'apéritif par roulement
- Préparation et aide au barbecue

Compétences requises :

Savoir-faire techniques et relationnels

- Vérifier l'état de propreté des locaux
- Identifier les surfaces à nettoyer et à désinfecter
- Veiller au bon état de fonctionnement des matériels et signaler toute anomalie
- Repérer les dysfonctionnements et alerter l'autorité hiérarchique ou son représentant
- Utiliser les produits et matériels de nettoyage, de désinfection des locaux selon les procédures adaptées et réglementaires
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et porter une tenue vestimentaire réglementaire
- Travailler en équipe
- Nettoyer et ranger les matériels et les machines après usage
- Mettre en place la chaîne de distribution des repas
- Nettoyer et désinfecter des matériels et les locaux de restauration selon les procédures réglementaires



Accueillir le public avec amabilité

- Vérifier l'état de propreté des locaux
- Identifier les surfaces à nettoyer et à désinfecter
- Veiller au bon état de fonctionnement des matériels et signaler toute anomalie
- Repérer les dysfonctionnements et alerter l'autorité hiérarchique ou son représentant
- Utiliser les produits et matériels de nettoyage, de désinfection des locaux selon les procédures adaptées et réglementaires
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et porter une tenue vestimentaire réglementaire
- Travailler en équipe
- Nettoyer et ranger les matériels et les machines après usage
- Mettre en place la chaîne de distribution des repas
- Nettoyer et désinfecter des matériels et les locaux de restauration selon les procédures réglementaires
- Accueillir le public avec amabilité

Connaissances associées

- Règles de propreté
- Notions réglementaires sur les ERP
- Consignes de sécurité
- Notion de discrétion
- Protocole de nettoyage et de désinfection
- Sécurité liée aux techniques d'entretien des locaux et matériel
- Gestes et postures à adopter en situation de travail
- Conditions d'utilisation des produits d'entretien
- Dosage des produits d'entretien
- Notions sur le travail en équipe
- Tenue vestimentaire réglementaire
- Techniques d'entretien du matériel
- Types de toxicité des produits d'entretien
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Notions de la méthode HACCP
- Notions sur le travail en équipe
- Règles de politesse de l'amabilité et de la convivialité
- Règles de confidentialité

Environnement et contexte de travail :

L'activité s'exerce au sein de l'Institut d'Etudes Scientifiques de Cargèse. Ce dernier a pour vocation d'organiser des rencontres scientifiques internationales de très haut niveau et ce dans diverses disciplines