FICHE DE POSTE

Corps (grades) : Adjoint technique

LOCALISATION

Direction : Caisse des écoles du 20ème arrondissement

Service : Maintenance

Adresse : 30-36 rue Paul Meurice

Code Postal : 75020 **Ville :** Paris

Arrondissement : 20ème arrondissement

Accès : Paris 20ème Porte des Lilas

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

La Caisse des écoles du 20ème arrondissement est un établissement public autonome, présidée par le Maire du 20ème arrondissement et dirigée par un Directeur Général.

Elle élabore, produit et sert plus de 12 500 repas par jour répartis dans 75 écoles, 10 collèges, 3 jardins d'enfants et 2 Maison d'Aide à l'Enfance. *(midi et soir week-end compris)*

Avec ses 358 agents, la Caisse des écoles du 20ème est donc chargée de l'élaboration des menus, de l'organisation et de la distribution des repas équilibrés, tout en assurant la sécurité alimentaire par le biais de procédures et de contrôles stricts.

La Caisse des écoles du 20ème mène ses missions de service public en direction des enfants de l'arrondissement au travers de la restauration collective pendant le temps scolaire, des colonies de vacances, des centres de nature (END) et participe aux projets pédagogiques des écoles et de l'arrondissement.

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : **AGENT DE MAINTENANCE (H/F)**

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Responsable Maintenance

Encadrement : Non

Activités principales :

Sous l'autorité du responsable du service maintenance, il (elle) assure la maintenance curative et préventives des équipements et des matériels au sein des locaux de l'UCP ainsi que des locaux dédiés à la restauration (offices du 20ème arrondissement, END compris). En ce sens, il (elle) contribue à la continuité de services et à la qualité des conditions de travail des agents de la Caisse.

Ce profil de poste peut évoluer en fonction des tâches et missions dévolues et confiées au service.

MISSIONS :

- Intervenir selon les priorités définies par le responsable maintenance sur les pannes et dysfonctionnements des équipements et matériels de la cuisine centrale et des offices.
- Réaliser des visites de maintenance préventive et de contrôle des équipements afin d'anticiper les pannes et de garantir leur bon fonctionnement.
- Établir les diagnostics techniques des équipements défectueux, effectuer les réparations dans la limite de ses compétences ou alerter le responsable maintenance. Renseigner les fiches d'intervention et les fiches de procédure de remplacement des équipements (ballons d'eau chaude,

interphones, tableaux électriques, etc.), en précisant les anomalies constatées et les préconisations techniques.

- Contrôler le bon fonctionnement des installations techniques (électricité, plomberie, ventilation, etc.) et identifier les anomalies nécessitant une intervention, dans la limite des compétences et habilitations détenues.
- Réaliser des travaux d'entretien, de réparation et d'aménagement des locaux (plomberie, électricité, serrurerie, carrelage, peinture, fixations, montage de mobilier, remplacement de petits équipements, etc.), dans la limite des compétences et habilitations détenues.
- Assurer le contrôle, le nettoyage et le remplacement périodique des filtres des équipements de ventilation de la cuisine centrale et des cuisines scolaires du 20e arrondissement.
- Accompagner les prestataires lors de leurs interventions et participer aux visites de chantier, selon les consignes du responsable maintenance.
- Participer au suivi de l'état des équipements, à la réalisation et à la mise à jour des inventaires, à l'évaluation de la vétusté des locaux et à l'identification des besoins de réparation ou de remplacement.
- Assurer le transport du matériel de cuisine entre les offices et la cuisine centrale.
- Procéder au stockage des matériels et équipements réceptionnés par le magasin et veiller au bon rangement des espaces de stockage et de la réserve.
- Veiller au respect des consignes de sécurité et les rappeler aux agents si nécessaire.
- Assurer l'entretien régulier du parking, des espaces extérieurs et des espaces verts de la cuisine centrale Paul Meurice (tonte, désherbage, taille et entretien général).

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
N°1. Faire preuve du sens du service public et du service à la personne	N°1. Connaissance des corps d'état du bâtiment	N°1. Savoir être à l'écoute des agents
N°2. Capacité à partager les valeurs de la Caisse	N°2. Connaissance des principes mécaniques et électriques généraux	N°2. Savoir contrôler et vérifier
N°3. Ponctualité, assiduité	N°3. Capacité à se conformer aux règles de sécurités	N°3. Appliquer les procédures et les directives
N°4. Faire preuve de rigueur	N°4. Savoir gérer les priorités	N°4. Remonter les difficultés rencontrées au responsable de la maintenance
		N°5. Faire preuve de capacité d'analyse et de résolution de problème
		N°6. Maîtrise des outils bureautiques

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée :
Être titulaire du permis B de plus de 2 ans, valide ;
Être titulaire de l'habilitation électrique B2-BR en cours de validité ;
Expérience d'au moins 1 an dans un poste similaire est souhaitée.

CONTACT

Nom/Qualité : Responsable Maintenance
Tél : 01.53.39.16.75
Bureau : Caisse des Ecoles du 20ème
Email :
Adresse : 30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
recrutement@caissedesecoles20.com

Poste à pouvoir dès que possible