

ARRÊTÉ N° 03720230421701

Le Président du Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale d'Indre-et-Loire,

Vu le Code Général de la Fonction Publique et notamment son article L452-35,

Vu le décret n°85-643 du 26 juin 1985 modifié relatif aux Centres de Gestion,

Vu les déclarations de créations et de vacances d'emplois de catégories "A", "B" et "C" faites au Centre de Gestion d'Indre-et-Loire par les collectivités territoriales et établissements publics locaux de son ressort qui lui sont, ou non, affiliés, conformément aux articles L 313-4 et L 452-36 du code général de la fonction publique,

ARRÊTE

Article 1 :

Les déclarations de créations et de vacances d'emploi de catégorie A, B et C sont arrêtées conformément au document ci-annexé qui comporte 59 déclarations.

Article 2 :

Monsieur le Directeur du Centre de Gestion d'Indre-et-Loire certifie le caractère exécutoire de cet acte et informe que celui-ci peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir auprès du Tribunal Administratif compétent dans un délai de 2 mois à compter de sa publication. Le Tribunal Administratif peut être saisi au moyen de l'application informatique télérecours citoyen accessible par le biais du site www.telerecours.fr.

Ampliation du présent arrêté sera adressé à la Préfecture d'Indre-et-Loire.

La description des postes à pourvoir est consultable sur le site <https://www.emploi-territorial.fr>, rubrique « Publicité des arrêtés », ainsi que sur le site internet du Centre de gestion <http://cdg37.fr>, rubrique « Emploi / Publicité légale ».

Fait à TOURS le 20/04/2023

Le Président du Centre de Gestion,
Pour le Président et par délégation,
Le 4ème vice-président



Pierre-Alain ROIRON

N° de déclaration / collectivité	Grade	Motif	Temps de travail	Ouvret aux contractuels	Date de transmission	Poste à pourvoir le
V037221000832144001 CC TOURAINE-EST VALLEES	Technicien	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	17/04/2023	17/05/2023
Dessinateur projeteur (h/f) Bureau d'études <i>Sous l'autorité du responsable du bureau d'études, vos missions sont les suivantes : o Études de faisabilité o Conception de projets d'aménagement et de réhabilitation o Montage de Dossiers de Consultations des Entreprises o Suivi de travaux voirie et infrastructures voirie</i> avec offre O037221000832144 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037221000832144-dessinateur-projeteur-h-f/2						
V037221100840430001 MAIRIE DE VERNOU SUR BRENNE	Adjoint adm. principal de 1ère classe, Rédacteur, Rédacteur principal de 1ère classe, Rédacteur principal de 2ème classe	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	19/04/2023	01/05/2023
RESPONSABLE DES RESSOURCES HUMAINES RESSOURCES HUMAINES <i>Responsable des Ressources Humaines</i> avec offre O037221100840430 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037221100840430-responsable-ressources-humaines/2						
V037230100928498001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Assistant socio-éducatif	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	13/04/2023	01/06/2023
Assistant social de polyvalence de secteur (H/F) Pôle Action Sociale du Territoire Tours Nord Loire -MDS TOURS MONCONSEIL <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi sera chargé, dans le cadre de l'aide à la vie quotidienne des personnes en difficulté, de l'insertion des bénéficiaires du R.S.A. et de la prévention de l'enfance en danger, de la prévention des expulsions, de la prévention et protection des personnes particulièrement vulnérables : &#8208; de réaliser des entretiens avec les usagers à leur domicile, sur rendez-vous ou lors des permanences sociales en vue de l'évaluation de leur situation, &#8208; d'effectuer des démarches administratives, &#8208; de rédiger des courriers, des rapports sociaux... &#8208; de mener des actions collectives. Ce poste nécessite une aptitude à répondre aux demandes multiformes du public avec des connaissances dans les domaines de l'accès aux droits, de l'enfance, du logement, de la santé, de l'insertion, de l'autonomie... Il/elle sera en relation permanente avec l'ensemble des travailleurs sociaux et médico-sociaux. Il/elle travaillera en étroite collaboration avec le secrétariat, dans le cadre de l'accueil du public notamment. Le travail d'équipe au sein de la MDS est important. La polyvalence nécessite que soit développé le partenariat local.</i> sans offre						
V037230300962275001 CC TOURAINE-EST VALLEES	Attaché	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	17/04/2023	19/04/2023
Chargé(é) de mission habitat Urbanisme						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p><i>Sous la responsabilité de la Directrice de l'Aménagement et Urbanisme, vous assurez les missions suivantes : Mise en oeuvre de la politique locale de l'habitat Engager et piloter les actions du PLH Réaliser le bilan annuel du PLH Mettre en place et gérer l'observatoire de l'habitat, alimenter les bases de données nécessaires Participer au montage et piloter les dispositifs d'amélioration de l'habitat en projet Suivre les bilans/objectifs triennaux du logement social en lien avec les services de l'Etat et les communes concernées Initier et entretenir des relations partenariales avec les institutions et les différents acteurs locaux en s'impliquant dans la définition et la mise en oeuvre des projets. Coordination et animation des dispositifs relatifs à la gestion de la demande locative sociale Mettre en place et participer à l'animation de la Conférence Intercommunale du Logement Formaliser le Plan Partenarial de Gestion de la Demande Locative Sociale et d'Information des Demandeurs Elaborer la Convention Intercommunale des Attributions Assurer une veille et une observation sectorielle</i></p> <p>avec offre O037230300962275http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230300962275-charge-e-mission-habitat/2</p>					
	Animateur	Départ d'un agent précédemment affecté au projet	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-24 du code général de la fonction publique	17/04/2023	01/06/2023
V037230401002060001 CC LOCHES SUD TOURAINE	<p>Educateur spécialisé (H/F) Enfance jeunesse <i>Missions principales : - Concevoir, un diagnostic de territoire sur le public cible - Aller vers les jeunes, établir une relation de confiance permettant l'accompagnement des jeunes - Organiser l'itinérance du travail en lien avec les besoins de la population cible - Valoriser et utiliser le PIJ comme le lieu ressource des jeunes du territoire - Organiser, l'accueil des publics, dans son contenu et sa forme - Orienter les publics en grande difficulté vers les dispositifs ou institutions ad hoc - Impulser un partenariat de proximité par des relations permanentes avec le réseau d'acteurs locaux - Partager et suivre les projets des partenaires - Accompagner les jeunes dans la concrétisation de leur projets individuels et / ou collectifs - Élaborer des documents (compte rendus, projets, rapports d'activités), actualiser et analyser des indicateurs de suivi de l'activité de rue - Participer aux temps de travail et d'échanges in situ avec les structures jeunesse et institutions accueillant les 14-25 ans - Elaborer et/ou participer à des actions de prévention - Participer à l'explication et la mise en oeuvre du contenu du projet éducatif et des directives du service</i></p> <p>avec offre O037230401002060http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401002060-educateur-specialise-h-f/2</p>					
V037230401004365001 MAIRIE DE CHOUZE SUR LOIRE	ATSEM principal de 2ème classe	Poste créé suite à une réorganisation du service ou transfert de personnel	19h00	à pourvoir par voie statutaire	14/04/2023	01/05/2023
	<p>ATSEM (h/f) . sans offre</p>					
V037230401006371001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Assistant socio-éducatif	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	14/04/2023	01/07/2023
	<p>Référent enfants confiés (H/F) Pôle enfance de la MDS de Tours Dublineau au Territoire Tours Sud Loire <i>1 - Garantir le parcours de l'enfant dans le cadre de son accueil au sein du service ASE : &#8208; concourir à l'élaboration du Projet Pour l'Enfant (PPE), &#8208; appuyer ses interventions sur les attendus du jugement en assistance éducative ou les objectifs définis dans le contrat administratif d'accueil, &#8208; prendre en charge la réalisation et le suivi des objectifs inscrits dans le PPE dans le cadre des mesures administratives ou judiciaires, pour les</i></p>					

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p>situations individuelles qui lui sont attribuées, en concertation avec les détenteurs de l'autorité parentale et les lieux d'accueil sous la responsabilité du RPE, ou ARPE selon les territoires, dans le respect des procédures établies, &#8208; prendre en charge le suivi des enfants confiés et s'assurer de leurs conditions d'accueil adaptées. Soit auprès du jeune accueilli chez un assistant familial relevant du service de placement familial : &#8208; exercer un suivi socio-éducatif global et veiller par ses observations à sa bonne évolution, &#8208; conduire auprès des parents un accompagnement social conformément aux axes de travail définis dans le PPE, &#8208; accompagner et soutenir la relation parents-enfants, &#8208; mobiliser l'accès aux dispositifs de droit commun pour et avec les parents, &#8208; travailler en relation étroite avec l'assistant familial, &#8208; veiller à ce que les conditions d'accueil répondent aux besoins de l'enfant (scolarité, loisirs, liens avec sa famille...), &#8208; assurer un suivi régulier des conditions matérielles d'accueil de l'enfant chez l'assistant familial, il veille à leur conformité notamment en termes de sécurité, d'hygiène, de conditions de vie stable selon les procédures établies. Il alerte autant que de besoins, &#8208; intervenir en étroite collaboration avec les partenaires extérieurs (enseignants, services sociaux et médico-sociaux, soins, ...) et rendre compte régulièrement de ses interventions, &#8208; rédiger des rapports (bilan annuel) et toutes notes en lien avec la situation de l'enfant. Soit auprès de l'enfant accueilli dans les structures et en qualité d'interlocuteur de l'établissement : - assurer la mise en oeuvre des axes de travail définis dans le PPE, - favoriser les partenariats et l'accès aux dispositifs internes relevant du Conseil départemental, - assister aux audiences en assistance éducative et aux rendez-vous de signature des Accueils Provisoires. Soit auprès des majeurs bénéficiant d'un contrat jeune majeur chez un assistant familial ou en logement autonome : - assurer un suivi régulier en vue de mettre en oeuvre les objectifs du contrat, - mobiliser les dispositifs de droits communs pour favoriser l'insertion sociale et professionnelle du majeur, - préparer la fin du contrat. 2 - Participer aux actions du pôle enfance - assister et participer aux différentes réunions institutionnelles dirigées par le RPE et réunions techniques pilotées par l'Adjoint en lien avec les situations individuelles dont il a la responsabilité. - contribuer à la formation des assistants familiaux dans le cadre du stage préparatoire, - participer à l'encadrement et à la formation initiale des stagiaires assistants sociaux et / ou éducateurs spécialisés. - assurer au sein du Pôle enfance des remplacements sur des missions d'Action Educative à Domicile (AED) et / ou d'Aide éducative en prévention (AEP) autant que de besoin et de façon ponctuelle, - participer à la production de statistiques d'activités mensuelles, - participer à la dynamique transversale du territoire notamment en s'impliquant dans le développement d'actions collectives, - participer à la co-évaluation des informations préoccupantes.</p> <p>sans offre</p>					
<p>V037230401006375001</p> <p>CC VAL D'AMBOISE</p>	<p>Attaché</p>	<p>Poste vacant suite à une mutation vers autre collectivité</p>	<p>35h00</p>	<p>ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique</p>	<p>14/04/2023</p>	<p>15/05/2023</p>
<p>Chargé(e) des affaires juridiques et de la vie institutionnelle Juridique-vie institutionnelle et commande publique Assurer la sécurité juridique des actes de la collectivité : conseil aux services et aux élus en amont des décisions, vérification des documents produits par les services. Gestion et suivi du Conseil communautaire Contrôle juridique des décisions du Bureau communautaire, et des décisions et arrêtés du Président Expertise juridique dans divers domaines du droit. Veille juridique. Assistance au responsable : pilotage des dossiers nécessitant une expertise juridique particulière, gestion des contentieux en liaison avec les services concernés et les éventuels conseils externes. avec offre O037230401006375http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401006375-charge-e-affaires-juridiques-vie-institutionnelle/2</p>						
<p>V037230401006408001</p> <p>TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE</p>	<p>Ingénieur</p>	<p>Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent</p>	<p>35h00</p>	<p>ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique</p>	<p>14/04/2023</p>	<p>01/09/2023</p>

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p>ASSISTANT A MAITRISE D'OUVRAGE INFORMATIQUE (H/F) DIRECTION DES SYSTEMES D'INFORMATION</p> <p><i>Sous la responsabilité de la Directrice des Systèmes d'Information, vos missions sont les suivantes : - Participer au cadrage des projets de dématérialisation (étude d'opportunité, enjeux, impacts, évaluation des coûts, ...) - Appuyer les maitrises d'ouvrage durant les différentes étapes de leurs projets (définition des besoins, spécifications, sélection des solutions, mise en oeuvre et évaluation) également en matière de conduite du changement - Assurer une adéquation entre les outils et les besoins - Apporter une expertise en matière de dématérialisation en analysant notamment les dispositifs réglementaires et d'être en veille sur ce sujet - Garantir que la composante " cycle de vie " est bien intégrée aux projets - Définir les méthodes et référentiels communs à l'ensemble des dispositifs de dématérialisation - Garantir la cohérence des projets avec la stratégie de la collectivité en matière de dématérialisation Vous êtes en lien direct avec les diverses expertises intervenant dans les projets, et notamment, la maitrise d'oeuvre, le délégué à la protection des données et les services d'archives. Vous êtes également amené à travailler en collaboration avec les assistants à maitrise d'ouvrage en matière de dématérialisation de la ville de Tours.</i></p> <p>avec offre O037230401006408http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401006408-assistant-a-maitrise-ouvrage-informatique-h-f/2</p>					
V037230401006580001 SMICTOM DU CHINONNAIS	Ingénieur, Ingénieur principal	Poste vacant suite à une mutation vers autre collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	14/04/2023	03/07/2023
	<p>Directeur général de collectivité ou d'établissement public (h/f) déchets</p> <p><i>Le SMICTOM du Chinonais recherche un Directeur Général des services (H/F). Sous l'autorité directe du Président et des vice-Présidents et en lien avec les agents du SMICTOM, le directeur contribue à la définition des orientations stratégiques du syndicat avec les élus, encadre et anime une équipe de 7 agents, pilote les projets d'évolution et d'amélioration du service et des installations. Missions principales: Elaboration et gestion des marchés publics Contrôle et suivi des d'exécution des prestations Préparation budgétaire concernant la collecte et le traitement Profil recherché: Expérience confirmée dans un poste similaire Connaissance approfondie de la collecte et du traitement des déchets Connaissance des marchés publics Connaissance des collectivités territoriales Aptitude à l'encadrement et à l'animation d'équipe</i></p> <p>avec offre O037230401006580http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401006580-directeur-general-collectivite-ou-etablissement-public-h-f/2</p>					
V037230401006816001 MAIRIE DE TOURS	Adjoint administratif , Adjoint adm. principal de 2ème classe, Adjoint adm. principal de 1ère classe	Poste vacant suite à un détachement (> 6 mois) ou à une intégration directe	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	14/04/2023	01/06/2023
	<p>UN GESTIONNAIRE ADMINISTRATIF (H/F) Direction Education et Alimentation - Pôle Personnel des Ecoles</p> <p><i>Définition du poste : en étroite collaboration avec les correspondants d'école des secteurs relevant du gestionnaire, vous avez la gestion administrative des agents des écoles divisées en secteurs géographiques (portefeuille d'environ 150 agents, titulaires et contractuels), ainsi que l'assistance administrative (secrétariat) du service. Vous êtes la personne ressource auprès des agents des écoles.</i></p> <p>avec offre O037230401006816http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401006816-gestionnaire-administratif-h-f/2</p>					
V037230401006818001 S MIXTE DU PAYS LOIRE	Attaché, Rédacteur	Nouveau projet	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-24 du code général de la fonction publique	14/04/2023	03/07/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



NATURE TOURAINE	UN(E) CHARGÉ(E) DE MISSION ANIMATION TERRITORIALE ÉNERGIES RENOUVELABLES <i>Les syndicats mixtes du Pays Loire Touraine et du Pays Loire Nature, situés au Nord du département de l'Indre-et-Loire (37), se sont associés depuis 2018 pour porter un Contrat d'Objectif Territorial Energies Renouvelable (COT ENR). Ce dispositif vise à soutenir les projets d'investissements d'énergies renouvelables thermiques des collectivités mais également des entreprises, associations, gîtes et agriculteurs. Un second contrat COT ENR 2.0 a été signé avec l'ADEME et le Conseil régional en juillet 2021 pour une durée de 3 ans (prolongeable 1 an). Ce contrat COT ENR est renouvelable à l'échéance du COT ENR 2.0. Pour assurer l'animation de ce COT ENR 2.0, les 2 Pays recrutent un chargé(e) de mission Animation territoriale ENR pour une durée de 1 an renouvelable. Sous la responsabilité des Présidents, des responsables et agents de développement des Pays, le (la) chargé(e) de mission aura pour missions : - Accompagner les 2 Pays dans la réalisation du COT EnR conclu avec l'ADEME - Animer et assurer la coordination du dispositif COT ENR (organisation des réunions du COPIL, du COTECH, définition et mise en oeuvre du plan de communication...) - Travailler en partenariat avec l'ADAC-ADIL37, agence responsable de l'accompagnement technique des projets (potentiel ENR des projets, notes d'opportunité multi ENR, pré-études de faisabilité pour le maître d'ouvrage, accompagnement des maîtres d'ouvrage dans le choix des maîtrises d'oeuvre/bureaux d'étude...) - Prospector et identifier les projets potentiels - Aider au montage et au suivi des dossiers de demande de subvention pour les projets d'études et/ou d'investissements auprès de l'ADEME et la Région - Suivre le volet administratif et financier du COT ENR auprès de l'ADEME - Accompagner les maîtres d'ouvrage au cours de la réalisation de leur installation en lien avec les bureaux d'études - Accompagner sur l'ingénierie financière des projets (optimisation des plans de financement, mobilisation de l'ensemble des financements disponibles...) - Conseiller et accompagner le porteur de projet en lien avec les bureaux d'études pour le suivi de l'installation (production énergétique et consommations énergétiques sur les premières années de fonctionnement) - Réaliser et diffuser les retours d'expériences (ex: fiche projet) - Organiser et réaliser des visites de projets réalisés ou en travaux - Travailler en réseau avec les autres thermiciens des COT ENR du département et de la région</i> avec offre O037230401006818 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401006818-e-charge-e-mission-animation-territoriale-energies-renouvelables/2					
V037230401007266001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	14/04/2023	21/08/2023
Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education COLLEGE LAMARTINE A TOURS MISSIONS : Entretien polyvalent des locaux - Dépoussiérage et lavage des sols (avec auto laveuse pendant les permanences) ; - Dépoussiérage des luminaires, du mobilier, des plinthes ; - Nettoyage des tableaux et des tables ; - Nettoyage des vitres ; - Détachage des murs ; - Vider les poubelles ; - Agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Rangement et nettoyage des matériels (chariot) ; - Entretien le linge (tenues sportives, vêtements de travail) ; - Participer, accessoirement, à la mise en place et au service lors des réceptions. Participation à la gestion des stocks de produits d'entretien - Signaler à l'agent technique ses besoins en produits d'entretien ; - Identifier les signes de péremption d'un produit ; - Utiliser les produits d'entretien avec précaution et selon les recommandations de chacun (voir étiquetage). Missions liées à la sécurité et l'hygiène - Appliquer les consignes de sécurité en cas d'alerte incendie ; - Mettre en place et appliquer le protocole sanitaire lié au Covid 19. Activités auprès des élèves - Être à l'écoute des élèves ; - Apporter aux élèves des conseils d'hygiène, de respect d'autrui et du matériel. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<i>et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi-mardi-mercredi-jeudi-vendredi : 7h00-16h30 sans offre</i>					
V037230401007287001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal, Technicien, Technicien principal de 2ème classe	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	14/04/2023	21/08/2023
	<p>Responsable de l'Unité Centrale de Production Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education</p> <p>- Préparer des menus dans le respect des prescriptions d'équilibre alimentaire et les présenter lors des commissions de restauration ; - Créer et développer de recettes et améliorer en continue les procédés de fabrication ; - Préparer et réaliser les commandes de denrées ; - Communiquer et maintenir un bon relationnel avec les différents fournisseurs et les cuisiniers des sites satellites ; - Réceptionner les commandes et gérer globalement les stocks alimentaires et non alimentaires ; - Participer activement à la préparation de 2 600 couverts quotidiens à destination de 8 collèges satellites et les livrer occasionnellement ; - Planifier les tâches de production vers les 8 sites livrés ; - Appliquer les consignes de sécurité alimentaire tout au long de la production et de la livraison ; - Effectuer le suivi technique du matériel de cuisine et des différents équipements ; - Assurer un rôle de d'intermédiaire efficace avec la Direction de l'Education et du Patrimoine du Conseil Départemental et avec les différentes sociétés intervenantes, - Assurer une veille technique sur l'évolution des procédés de fabrication et sur l'utilisation de nouveaux produits en fonction des retours des agents ; - Gérer l'organisation complète ponctuelle d'évènements (voeux du président, séminaire...) - Avoir un rôle d'interlocuteur auprès de publics variés : les agents en cuisines satellites, certaines Directions du Conseil Départemental et de l'Education Nationale, les sociétés de maintenances, les fournisseurs... - Participer aux conseils d'administration du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi-mardi-jeudi-vendredi : 6h30-16h00 - Mercredi : 6h30-11h30. sans offre</p>					
V037230401007307001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	14/04/2023	21/08/2023
	<p>Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Montaigne (TOURS)</p> <p>Au titre de la restauration (80%), il/elle sera chargé(e) de : - Réceptionner les produits livrés par l'UCP au vu de la fiche technique ; - Préparer les entrées, fromages à la coupe ; - Assurer la mise en place des contenants sur grille ; - Elaborer des entrées, les assaisonnements et les dressages ; - Assurer la mise en place du self ; - Assurer le service au self en doublon avec un autre collègue ; - Débarrasser le self en fin de service. Au titre de l'entretien (20%), il/elle devra : - Nettoyer le self et la préparation froide ; - Nettoyer les vestiaires ; - Rénover la vaisselle ; - Participer au nettoyage du réfectoire durant les permanences. En outre, cet agent sera responsable de la prise d'échantillons des menus servis et de la bonne température des produits durant tout le</p>					

	<p>service en respectant les référentiels et la réglementation en vigueur. Il/Elle devra alerter le Chef de production avec procédure écrite lors d'anomalies et sera tenu de participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi-mardi-jeudi-vendredi : 6h30-16h00 - Mercredi : 6h30-11h30.</p> <p>sans offre</p>					
V037230401007331001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	14/04/2023	21/08/2023
	<p>Responsable de maintenance Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège MICHELET (TOURS)</p> <p>Au titre de la maintenance, il/elle sera chargé(e) de : - Contrôler l'état des installations, des équipements et leur qualité de fonctionnement et de rendre compte sur tout type de dysfonctionnement constaté ; - Effectuer des travaux d'entretien courant intérieur et extérieur (nettoyage, réglage ...) et de maintenance (dépannage, petits travaux de remise en état, installation ou réalisation simple) en électricité, plâtrerie, peinture, vitrerie, plomberie, chauffage, maçonnerie, carrelage, menuiserie et serrurerie ; - Réaliser des travaux préparatoires aux interventions spécialisées ; - Diagnostiquer la nécessité d'une intervention et en préparer le devis ; - Observer les règles de sécurité et les communiquer à l'équipe d'agents du collège ; - Entretien le matériel utilisé et gérer l'approvisionnement en produits et matériaux ; - Procéder au rangement régulier de l'atelier à disposition ; - Accueillir et suivre les sociétés de maintenance, de travaux et du suivi des chantiers ; - Suivre un plan de travaux mis en place en concertation avec le gestionnaire et rendre compte ; - Assurer la maintenance informatique de premier niveau ; - Assurer les courses de transports liées au fonctionnement de l'établissement (courses, courrier, déchetterie ...). Au titre de l'entretien des espaces verts et extérieurs, il/elle sera chargé(e) de la tonte, du débroussaillage, de la taille des haies, de l'entretien des massifs de fleurs et parterres. Il/elle effectuera également l'entretien des cours et des abords du collège. Il/elle assurera, par ailleurs, selon les conditions climatiques, le dégagement, l'accès des voies (sablage, salage, enlèvement des feuilles, démoussage) et l'entretien des systèmes d'évacuations (regards et avaloirs). Cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège tels que le service de restauration et d'accueil afin d'assurer la continuité de service en cas de manque d'effectif. Si nécessaire, il/elle pourra être amené(e) à faire des remplacements sur d'autres collèges du secteur. Il/elle sera force de proposition sur les améliorations à apporter au bon fonctionnement des différents équipements et alertera le gestionnaire sur tout problème lié à l'entretien et à la sécurité de l'établissement. Une expérience professionnelle dans le bâtiment tous corps d'état est souhaitée avec une prédominance si possible pour la partie électricité. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Aucune activité ne devra être laissée de côté au profit d'une autre, la vision de l'établissement devra se concevoir dans sa globalité. Pour les besoins du service, cet agent devra être titulaire : - d'une habilitation électrique (ou être en capacité à se former) - du permis B. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi - mardi - jeudi : 7h45 -16h30, - le mercredi : 7h45-15h45, - le vendredi : 7h45-16h00.</p> <p>sans offre</p>					
V037230401007352001	Adjoint technique des	Poste vacant suite à	35h00	ouvert aux contractuels	14/04/2023	21/08/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal	une mobilité interne au sein de la collectivité		Art. L332-14 du code général de la fonction publique		
<p>Chef de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Philippe de Commynes (TOURS) <i>A ce titre il/elle sera chargé(e) de : - préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, - réceptionner, vérifier, transporter, stocker et distribuer les produits et matériels, - dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits et suivre les fiches de stocks, EASYLIS, - préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), - assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés en cuisine, - surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, - participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, - participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire, choix de produits locaux, ou (et) Bio, et respect d'un repas végétarien par semaine), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Lorsque toutes ses missions en cuisine sont terminées et notamment pendant les permanences, il/elle pourra être amené(e) à aider au nettoyage ou à la maintenance au niveau de l'externat. En cas de nécessité, il/elle pourra être amené(e) à effectuer des remplacements dans d'autres collèges. Ce poste nécessite : - un CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en collectivité, - la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP), - l'utilisation de l'outil informatique, logiciel EASYLIS, - le respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires, - de veiller à l'équilibre alimentaire et de proposer des améliorations en ayant une bonne connaissance du plan nutrition santé GEMRCN, - autonomie, goût du travail bien fait, discrétion, sens de l'initiative, le sens du travail en équipe et des qualités relationnelles, - des aptitudes à l'animation d'une équipe de cuisine. Les contraintes de ce poste : - la manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants, - le travail en milieu réfrigéré. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi au vendredi : 6h30 - 16h00, - le mercredi : 6h30 - 12h15.</i></p> <p>sans offre</p>						
V037230401007656001 MAIRIE DE SAVONNIERES	Emploi contractuel de cat. C	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 1 du code général de la fonction publique	14/04/2023	02/05/2023
<p>Charge de développement culturel et de la communication Charge de développement culturel et de la communication <i>Manifestations culturelles (à l'exception du marché des saveurs rattaché à la responsable du service des finances) Participe à l'élaboration du calendrier culturel de la commune pour les manifestations organisées à son initiative ou celles soutenues par la commune (événements associatifs). Met en oeuvre et suit les manifestations validées par la commission culturelle. Appréhende les projets sur le plan administratif et financier. Recherche les subventions, monte les dossiers et suit les versements. Manifestations institutionnelles Organise les manifestations institutionnelles de la commune (8 mai, 14 juillet, 11 novembre et les voeux du maire). Communication : Participe à l'élaboration de la stratégie de communication de la collectivité. Organise les actions de communication. Réalise et met à jour les outils de communication (site Internet, Bulletin, Flash, Flyer) et à cette fin recueille, analyse et traite les informations liées à l'activité locale (TMVL magazine). Réalise des supports de communication (flyers, affiches...) pour les événements de la ville.</i></p>						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
 25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<i>Conception et réalisation des supports de communication institutionnels (magazine municipale, journal interne). Développe les partenariats publics, privés, et les relations avec la presse. Gère la journée des nouveaux habitants. Gère la page Facebook (publication programmée). Concernant les insertions sur le panneau lumineux (manifestations, activités et autres), chaque service doit se diriger vers le service accueil qui insérera les informations sur le panneau lumineux. ----- Prépare et suit les commissions liées aux activités et conseille les élus sur le plan technique. Assure le secrétariat des pôles (suivi courrier, rédaction des comptes rendus et notes de synthèse). Prépare le budget annuel du service, et suit son exécution. Evalue les activités des pôles. Effectue la veille juridique liée aux activités.</i> sans offre					
V037230401008249001 MAIRIE DE SAINT CYR SUR LOIRE	Rédacteur, Rédacteur principal de 1ère classe, Rédacteur principal de 2ème classe	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	17/04/2023	01/06/2023
Instructeur des autorisations d'occupation des sols H/F Direction de l'Urbanisme <i>Basé au sein du Pôle Urbanisme, vous assurez la gestion des Autorisations d'Occupation des Sols (A.O.S). Vos missions seront : - Assurer l'accueil et l'aide au renseignement auprès des administrés - Gérer les instructions des Autorisations d'Occupation des Sols (A.O.S) du dépôt à la délivrance -Traitement du dossier -Rédaction des pièces écrites -Présentation des dossiers en commission -Relations avec l'administré ou son (ses) représentant (s) - Suivre les dossiers et les relations avec les services extérieurs et intérieurs -Consultation des services internes et des services extérieurs -Affichage -Suivi de chantier - Suivi pré-contentieux -Archivage - Suivre les chantiers et la conformité des instructions (déplacement à prévoir, permis B impératif) - Gérer les ERP privés - Faire de la prévention dans le domaine du contentieux de l'urbanisme</i> avec offre O037230401008249 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401008249-instructeur-autorisations-occupation-sols-h-f/2						
V037230401008363001 MAIRIE D'YZEURES SUR CREUSE	Adjoint administratif	Poste vacant suite à une mutation vers autre collectivité	17h30	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 6 du code général de la fonction publique	17/04/2023	06/05/2023
Agent chargé de la comptabilité administratif <i>Agent administratif en charge de la gestion comptable Sous l'autorité de la responsable des services et des élus, vous assurez la gestion comptable et financière de la collectivité. Pour l'accomplissement de ces missions, vous entretenez une relation de qualité avec la Trésorerie, les fournisseurs ou prestataires et les services utilisateurs.</i> avec offre O037230401008363 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401008363-agent-charge-comptabilite/2						
V037230401008439001 MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Adjoint technique , Adjoint technique principal de 1ère classe, Adjoint technique principal de 2ème classe, Agent de maîtrise	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	17/04/2023	09/06/2023
Second de cuisine Restauration municipale <i>La Ville de Joué-lès-Tours recherche un agent relevant de la filière technique catégorie C, à temps plein, pour pourvoir le poste d'un(e) second de cuisine. Candidature à faire parvenir avant le 14/01/2022 Missions générales du poste : - Est le remplaçant du responsable de Production lors de ses absences - Anime, encadre et coordonne le travail des personnels de la production (préparations préliminaires, cuisson) opérant dans les différents ateliers afin</i>						

	<i>d'optimiser les moyens matériels et humains et de strictement respecter les objectifs HACCP et qualité. - Responsable de la production des repas, veille à l'application de la démarche HACCP et de la démarche qualité. - Veille au respect des objectifs économiques définis.</i> sans offre					
V037230401008563001 CC LOCHES SUD TOURAIN	Adjoint d'animation, Adjoint d'animation principal de 1ère classe, Adjoint d'animation principal de 2ème classe, animateur, Educateur de jeunes enfants	Poste vacant suite à une mutation vers autre collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	17/04/2023	01/08/2023
	Animateur Relais Petite Enfance Descartes (H/F) Petite Enfance <i>- Informer les parents sur l'ensemble des modes d'accueil individuels et collectifs existant sur le territoire communautaire - Délivrer aux parents-employeur une information générale en matière de droit du travail. - Favoriser la mise en relation entre les parents et les professionnel(le)s de l'accueil individuel - Informer et accompagner les assistant(e)s maternel(le)s sur les modalités d'exercice de leur profession. - Contribuer à la professionnalisation des assistant(e)s maternel(le)s en leur proposant des temps d'échanges et d'écoute - Organiser des temps d'éveil pour les enfants accompagnés par les assistant(e)s maternel(le)s dans le but de soutenir les professionnel(le)s de l'accueil individuel dans l'exercice de leur métier - Promouvoir le métier d'assistant(e) maternel(le) et informer les candidats à l'agrément sur l'accès au métier. - Participer à l'observation des conditions locales d'accueil du jeune enfant.</i> avec offre O037230401008563 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401008563-animateur-relais-petite-enfance-descartes-h-f/2					
V037230401008950001 CC TOURAIN-EST VALLEES	Adjoint d'animation	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent	30h10	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	17/05/2023
	Animateur enfance - jeunesse (h/f) ALSH AZAY <i>Sous l'autorité directe du directeur de l'accueil de loisirs et de l'adjoint à la direction : Accueillir et animer, en toute sécurité, les enfants dans le cadre des accueils de loisirs des mercredis, vacances, et accueils périscolaires du soir Garant de la sécurité morale, physique des enfants Responsable du groupe d'enfants, il est le meneur de projets d'animation ou de démarches pédagogiques répondant aux objectifs du projet pédagogique Membre de l'équipe d'animation, il s'intègre, participe et enrichit la vie de l'équipe d'animation à laquelle il appartient Accompagnateur de projet, il permet l'expression, la réalisation et l'évaluation des projets d'enfants Est médiateur au sein du groupe d'enfants, gère les conflits, garantit le respect des règles de vie Écoute les enfants et "facilite " échanges et partages Propose et adapte les animations en lien avec le projet pédagogique Prépare, met en oeuvre et réalise des animations en se donnant les moyens nécessaires à la réalisation des projets concertés Aménage des espaces en fonction des animations et/ou des besoins des enfants dans le respect des règles de sécurité Joue avec, fait jouer, donne à jouer et laisse jouer en répondant aux demandes des enfants Participe aux différents temps de la vie quotidienne dans le respect des règles d'hygiène S'implique et participe à l'élaboration, la mise en vie et l'évaluation du projet pédagogique Participe activement aux réunions d'équipe Partage, apporte et échange ses connaissances et ses " savoirs " Partage des informations en sa possession avec toute son équipe et rend compte au directeur de toutes les situations particulières (fonctionnement, familles, enfants, partenaires,...) Gère le temps dans l'organisation de l'activité Participe à l'évaluation des projets réalisés et de son propre travail</i> sans offre					
V037230401008962001	Adjoint d'animation	Poste vacant suite à	31h38	ouvert aux contractuels	17/04/2023	17/05/2023

CC TOURAINE-EST VALLEES		une fin de contrat sur emploi permanent		Art. L332-14 du code général de la fonction publique		
<p>Animateur enfance - jeunesse (h/f) ALSH AZAY <i>Sous l'autorité directe du directeur de l'accueil de loisirs et de l'adjoint à la direction : Accueillir et animer, en toute sécurité, les enfants dans le cadre des accueils de loisirs des mercredis, vacances, et accueils périscolaires du soir Garant de la sécurité morale, physique des enfants Responsable du groupe d'enfants, il est le meneur de projets d'animation ou de démarches pédagogiques répondant aux objectifs du projet pédagogique Membre de l'équipe d'animation, il s'intègre, participe et enrichit la vie de l'équipe d'animation à laquelle il appartient Accompagnateur de projet, il permet l'expression, la réalisation et l'évaluation des projets d'enfants Est médiateur au sein du groupe d'enfants, gère les conflits, garantit le respect des règles de vie Écoute les enfants et "facilite " échanges et partages Propose et adapte les animations en lien avec le projet pédagogique Prépare, met en oeuvre et réalise des animations en se donnant les moyens nécessaires à la réalisation des projets concertés Aménage des espaces en fonction des animations et/ou des besoins des enfants dans le respect des règles de sécurité Joue avec, fait jouer, donne à jouer et laisse jouer en répondant aux demandes des enfants Participe aux différents temps de la vie quotidienne dans le respect des règles d'hygiène S'implique et participe à l'élaboration, la mise en vie et l'évaluation du projet pédagogique Participe activement aux réunions d'équipe Partage, apporte et échange ses connaissances et ses " savoirs " Partage des informations en sa possession avec toute son équipe et rend compte au directeur de toutes les situations particulières (fonctionnement, familles, enfants, partenaires,...) Gère le temps dans l'organisation de l'activité Participe à l'évaluation des projets réalisés et de son propre travail sans offre</i></p>						
V037230401008986001 MAIRIE DE CHAMBON	Adjoint technique , Adjoint technique principal de 2ème classe, Adjoint technique principal de 1ère classe	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/08/2023
<p>Agent d'entretien des espaces verts (h/f) TECHNIQUE <i>Sous la directive du maire, l'agent a pour mission l'entretien de la voirie communale (fauchage, ...), des bâtiments, du matériel et de l'entretien des espaces verts (désherbage, tonte...) et de travaux divers.</i> avec offre O037230401008986http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401008986-agent-entretien-espaces-verts-h-f/2</p>						
V037230401009017001 MAIRIE DE LANGEAIS	Adjoint technique	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent	01h40	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 5 du code général de la fonction publique	17/04/2023	05/05/2023
<p>Agent de surveillance de la pause méridienne <i>Agent surveillance pause méridienne sans offre</i></p>						
V037230401009086001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023

	étab. d'enseign.					
	<p>Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Jules Romains (ST AVERTIN) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; l'usage de matériel professionnel et mécanique peut être nécessaire. - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer le cas échéant, les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - Ranger et nettoyer les matériel (chariots - autolaveuses). Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge ; - Le nettoyage et le rangement des équipements et des locaux ; - L'entretien et le nettoyage du matériel et des équipements de cuisine ; - L'aide ponctuelle pour les préparations culinaires simples le cas échéant ; - L'alimentation de la ligne de self et le service aux élèves le cas échéant ; - L'installation des services de restauration. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège et devra appliquer et respecter les procédures. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - lundi-mardi-jeudi-vendredi : 9h00-18h30 - mercredi : 08h30-15h00.</i> sans offre</p>					
	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
V037230401009091001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	<p>Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Georges Brassens (EVRES) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (63%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège, - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Sortir et entretenir les diverses poubelles (cartons, plastiques et autres) ; - Entretien le linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (37%), il/elle assurera : - Le service de plonge, - Le service des élèves, - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - lundi-mardi-jeudi-vendredi : 9h00-19h15 - mercredi : 12h00-16h30.</i> sans offre</p>					
V037230401009102001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal					
<p>Responsable de maintenance Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Stalingrad (ST PIERRE DES CORPS)</p> <p><i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera la maintenance des locaux, des matériels, des mobiliers, des installations techniques et des espaces verts au sein du collège. Au titre de la maintenance, il/elle sera chargé(e) de : - Contrôler l'état des installations, des équipements et leur qualité de fonctionnement et de rendre compte sur tout type de dysfonctionnement constaté ; - Effectuer des travaux d'entretien courant intérieur et extérieur (nettoyage, réglage ...) et de maintenance (dépannage, petits travaux de remise en état, installation ou réalisation simple) en électricité, plâtrerie, peinture, vitrerie, plomberie, chauffage, maçonnerie, carrelage, menuiserie et serrurerie ; - Réaliser des travaux préparatoires aux interventions spécialisées ; - Diagnostiquer la nécessité d'une intervention et en préparer le devis ; - Observer les règles de sécurité et les communiquer à l'équipe d'agents du collège ; - Entretien le matériel utilisé et gérer l'approvisionnement en produits et matériaux ; - Procéder au rangement régulier de l'atelier à disposition ; - Accueillir et suivre les sociétés de maintenance, de travaux et du suivi des chantiers ; - Suivre un plan de travaux mis en place en concertation avec le gestionnaire et rendre compte ; - Assurer la maintenance informatique de premier niveau ; - Assurer les courses de transports liées au fonctionnement de l'établissement (courses, courrier, déchetterie ...). Au titre de l'entretien des espaces verts et extérieurs, il/elle sera chargé(e) de la tonte, du débroussaillage, de la taille des haies, de l'entretien des massifs de fleurs et parterres. Il/elle effectuera également l'entretien des cours et des abords du collège. Il/elle assurera, par ailleurs, selon les conditions climatiques, le dégagement, l'accès des voies (sablage, salage, enlèvement des feuilles, démoussage) et l'entretien des systèmes d'évacuations (regards et avaloirs). Cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège tels que le service de restauration et d'accueil afin d'assurer la continuité de service en cas de manque d'effectif. Si nécessaire, il/elle pourra être amené(e) à faire des remplacements sur d'autres collèges du secteur. Il/elle sera force de proposition sur les améliorations à apporter au bon fonctionnement des différents équipements et alertera le gestionnaire sur tout problème lié à l'entretien et à la sécurité de l'établissement. Une expérience professionnelle dans le bâtiment tous corps d'état est souhaitée avec une prédominance si possible pour la partie électricité. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Aucune activité ne devra être laissée de côté au profit d'une autre, la vision de l'établissement devra se concevoir dans sa globalité. Pour les besoins du service, cet agent devra être titulaire : - d'une habilitation électrique (ou être en capacité à se former) - du permis B. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi - mardi - jeudi - vendredi : 7h00 -17h30 (19h30 si fermeture), - le mercredi : 7h00-17h00.</i></p> <p>sans offre</p>						
V037230401009107001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
<p>Second de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège René Cassin (BALLAN-MIRE)</p> <p><i>Sous l'autorité du Chef de cuisine, l'agent affecté(e) sur cet emploi contribuera au bon fonctionnement de la restauration scolaire. Il/Elle devra intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas et participer à la démarche qualité. A ce titre il/elle assurera : La mise en oeuvre et la production des repas - Participer à l'élaboration des menus en fonction des contraintes budgétaires et du respect des</i></p>						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p>apports nutritionnels des élèves ; - Élaborer les préparations culinaires, chaudes ou froides, dans le respect de l'art culinaire et des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective ; - Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.) ; - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; - Distribuer les repas (mise en place du self et réapprovisionnement). La maintenance, l'hygiène des locaux et matériels - Mettre en place les matériels de cuisine ; - Effectuer le nettoyage de la cuisine et des matériels ; - Assurer la gestion des stocks de produits alimentaires (fiche de sortie) ; - Réceptionner et contrôler la conformité des commandes (quantité, qualité) ; - Assurer le rangement méthodique des produits alimentaires conformément aux normes de conservation et de sécurité alimentaire. Ce poste nécessite : - CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en restauration collective ; - Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP) ; - Respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires ; - Sens du travail en équipe et des qualités relationnelles ; - Permis B est requis. Les contraintes de ce poste : - Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants ; - Travail en milieu réfrigéré ; - Station debout prolongée ; - Disponibilité et souplesse horaire à titre exceptionnel, notamment en cas de remplacement du chef de cuisine. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : 6h-10h50 et 11h20-15h45, - Mercredi : 7h00 - 12h30.</p> <p>sans offre</p>					
V037230401009119001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
<p>Aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège René Cassin (BALLAN-MIRE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi sera essentiellement chargé(e) de participer à la préparation des repas dans le cadre d'un travail en équipe, tout en concourant à l'acte éducatif, et de garantir la propreté des locaux. Au titre de la restauration (85%), il/elle contribuera à la production de préparation culinaire : - Participer à l'activité en cuisine dans le respect du dispositif des règles d'hygiène (lavage et taillage des légumes, dressage des assiettes, distribution des repas, nettoyage de la vaisselle, des matériels et de l'ensemble des locaux liés à la cuisine) ; - Préparer des plats simples comme les salades, entrées etc. ; - Réceptionner et stocker les denrées ; - Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant scolaire. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux et des matériels (15%), il/elle sera chargé(e) de : - Faire la plonge, le nettoyage de la cuisine, du réfectoire et des matériels ; - Réaliser l'entretien des vestiaires, des bureaux administratifs en respectant les protocoles d'entretien ; - Vider les poubelles. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective ainsi qu'un CAP cuisine ou pâtisserie sont souhaités. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 6H00 à 15H45 (mission d'aide de cuisine) ; - Mercredi : de 6h00 à 8h30 : missions d'entretien et de 8h30 à 11h30 : mission d'aide de cuisine ; - Jours de permanences : 6h00-13h00 (entretien de la ligne de self, réfectoire (tables, chaises, murs, vitres, sol) de la vaisselle, petit réfectoire et vestiaire).</i></p> <p>sans offre</p>						
V037230401009126001 CONSEIL DEPARTEMENTAL	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



D'INDRE ET LOIRE	classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	collectivité				
<p>Aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Célestin Freinet (STE MAURE DE TOURAINE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera essentiellement un service d'aide de cuisine et également l'entretien des locaux du collège sur un temps plus limité. L'agent devra travailler avec le Chef de cuisine et sera placé sous sa responsabilité. Au titre de la restauration (85%), il/elle assurera : - La préparation et le dressage des entrées, des fromages et des desserts ; - Le nettoyage de la cuisine ; - La participation à l'élaboration du plat chaud ; - Le remplacement du Chef de cuisine en cas d'absence ; - La participation à la tenue des stocks. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (15%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 06H30 à 11H00 et de 11H30 à 16H30 ; - Mercredi : de 06h30 à 12H00.</i> sans offre</p>						
V037230401009136001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une disponibilité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
<p>Agent entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Racan (NEUVY LE ROI) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (72%), il/elle sera chargé(e) de : - Dépoussiérer et laver les sols avec auto laveuse et mono brosse (manipuler et porter des matériels et des machines, effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter) ; - Dépoussiérer les luminaires, le mobilier et les plinthes ; - Nettoyer les tableaux, les vitres et les tables ; - Détacher les murs et vider les poubelles ; - Ranger et nettoyer des matériels (chariot, mono brosse) ; - Agencer le mobilier du petit matériel dans les salles ; - Utiliser les produits et matériels de nettoyage et de désinfection des locaux selon les procédures adaptées ; - Assurer les activités de blanchisserie ; - Réapprovisionner les supports et contribuer à la gestion des stocks de produits d'entretien. Au titre de la restauration (28%), il/elle devra : - Installer les services de restauration ; - Alimenter la ligne de self et assurer le service aux élèves ; - Assurer l'entretien et le nettoyage du matériel et des équipements de cuisine ; - Gérer la petite et grosse plonge ; - Nettoyer et ranger les équipements et les locaux ; - Participer ponctuellement aux préparations culinaires simples ; - Appliquer et respecter les procédures. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi : 8h30 - 18h00 - Vendredi : 7h15 - 17h15 - Mercredi : 7h00 - 13H00.</i> sans offre</p>						

	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
V037230401009144001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	<p>Responsable de maintenance Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Henri Becquerel (AVOINE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera la maintenance des locaux, des matériels, des mobiliers, des installations techniques et des espaces verts au sein du collège. Au titre de la maintenance, il/elle sera chargé(e) de : - Contrôler l'état des installations, des équipements et leur qualité de fonctionnement et de rendre compte sur tout type de dysfonctionnement constaté ; - Effectuer des travaux d'entretien courant intérieur et extérieur (nettoyage, réglage ...) et de maintenance (dépannage, petits travaux de remise en état, installation ou réalisation simple) en électricité, plâtrerie, peinture, vitrerie, plomberie, chauffage, maçonnerie, carrelage, menuiserie et serrurerie ; - Réaliser des travaux préparatoires aux interventions spécialisées ; - Diagnostiquer la nécessité d'une intervention et en préparer le devis ; - Observer les règles de sécurité et les communiquer à l'équipe d'agents du collège ; - Entretenir le matériel utilisé et gérer l'approvisionnement en produits et matériaux ; - Procéder au rangement régulier de l'atelier à disposition ; - Accueillir et suivre les sociétés de maintenance, de travaux et du suivi des chantiers ; - Suivre un plan de travaux mis en place en concertation avec le gestionnaire et rendre compte ; - Assurer la maintenance informatique de premier niveau ; - Assurer les courses de transports liées au fonctionnement de l'établissement (courses, courrier, déchetterie ...); - Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets. Au titre de l'entretien des espaces verts et extérieurs, il/elle sera chargé(e) de la tonte, du débroussaillage, de la taille des haies, de l'entretien des massifs de fleurs et parterres. Il/elle effectuera également l'entretien des cours et des abords du collège. Il/elle assurera, par ailleurs, selon les conditions climatiques, le dégagement, l'accès des voies (sablage, salage, enlèvement des feuilles, démoussage) et l'entretien des systèmes d'évacuations (regards et avaloirs) avec l'aide de l'agent polyvalent qui sera encadré par le responsable de maintenance sous la supervision de la gestionnaire. Cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège tels que le service de restauration et d'accueil afin d'assurer la continuité de service en cas de manque d'effectif. Si nécessaire, il/elle pourra être amené(e) à faire des remplacements sur d'autres collèges du secteur. Il/elle sera force de proposition sur les améliorations à apporter au bon fonctionnement des différents équipements et alertera le gestionnaire sur tout problème lié à l'entretien et à la sécurité de l'établissement. Il/Elle s'impliquera dans la politique de sécurité de l'Etablissement. Une expérience professionnelle dans le bâtiment tous corps d'état est souhaitée avec une prédominance si possible pour la partie électricité. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Aucune activité ne devra être laissée de côté au profit d'une autre, la vision de l'établissement devra se concevoir dans sa globalité. Pour les besoins du service, cet agent devra être titulaire : - d'une habilitation électrique (ou être en capacité à se former) - du permis B. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi au vendredi : 6h30 -15h00.</i></p> <p>sans offre</p>					
V037230401009176001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint	Poste vacant suite à une disponibilité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal					
	<p>Second de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Jean Zay (CHINON) <i>Sous l'autorité du chef de cuisine, l'agent affecté(e) sur cet emploi contribuera au bon fonctionnement de la restauration scolaire. Il/elle secondera le Chef de cuisine dans les tâches administratives (saisie Easyls, traçabilité...) et devra intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas et participer à la démarche qualité. A ce titre il/elle sera tenu de : Mettre en oeuvre la production des repas - Participer à l'élaboration des menus en fonction des contraintes budgétaires et du respect des apports nutritionnels des élèves ; - Participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire ; - Élaborer les préparations culinaires, chaudes ou froides, dans le respect de l'art culinaire et des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective ; - Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.) ; - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; - Distribuer les repas (mise en place du self et réapprovisionnement). Assurer la maintenance, l'hygiène des locaux et matériels - Mettre en place les matériels de cuisine, en assurer le contrôle périodique ; - Effectuer la plonge, le nettoyage de la cuisine, du réfectoire et des matériels ; - Assurer la gestion des stocks de produits alimentaires (fiche de sortie) ; - Préparer les commandes, les réceptionner et en contrôler la conformité (quantité, qualité) ; - Assurer le rangement méthodique des produits alimentaires conformément aux normes de conservation et de sécurité alimentaire. Ce poste nécessite : - CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en restauration collective ; - Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP) ; - Sens du travail en équipe et des qualités relationnelles ; - Permis B est requis. Les contraintes de ce poste : - Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants ; - Travail en milieu réfrigéré et station debout prolongée ; - Disponibilité et souplesse horaire à titre exceptionnel, notamment en cas de remplacement du chef de cuisine. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : 6h-15h30, - Mercredi : 6h00 - 12h00, - Permanences : 6h00-15h00.</i> sans offre</p>					
V037230401009184001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
	<p>Agents d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Pierre de Ronsard (BOURGUEIL) <i>Sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, les agents affectés(es) sur cet emploi contribueront à l'entretien des locaux du collège et participeront au service de restauration (aide de cuisine, service, plonge et nettoyage). Au titre de l'entretien des locaux (60%), ils/elles devront : - Assurer l'entretien et le nettoyage des différents locaux (administration, externat, réfectoire) et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - Ranger et nettoyer les matériels (chariot, mono brosse) ; - Agencer le mobilier et le petit matériel dans les salles ; - Utiliser les produits et matériels de nettoyage, de désinfection des locaux selon les procédures adaptées ; - Assurer la gestion des stocks et veiller à la qualité des produits ; - Assurer quelques activités de lingerie (lavage, séchage, travaux de couture). Au titre de la restauration (40%), ils/elles seront chargés(es) de : - Apporter une aide quotidienne au chef de cuisine et / ou second en exécutant des tâches simples ; - Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets ; - Aider à la réalisation des préparations culinaires simples (entrées froides, desserts) ; - Mise en place du self et réapprovisionnement ; - Présenter les mets</i></p>					

	<p><i> dans le respect des règles de l'art culinaire ; - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; - Effectuer la plonge, le nettoyage de la cuisine, du réfectoire et des matériels ; - Nettoyer les locaux en respectant les protocoles d'entretien. L'agent sera également en charge de l'ouverture et de la fermeture de l'établissement ainsi que le contrôle des portes et des fenêtres. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : soit de 06h30 à 15h30, soit : de 08h30 à 18h00 - Mercredi : soit de 6h30 à 14h00, soit de 11h00 à 17h00. sans offre</i></p>					
V037230401009184002	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	<p>Agents d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Pierre de Ronsard (BOURGUEIL) <i>Sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, les agents affectés(es) sur cet emploi contribueront à l'entretien des locaux du collège et participeront au service de restauration (aide de cuisine, service, plonge et nettoyage). Au titre de l'entretien des locaux (60%), ils/elles devront : - Assurer l'entretien et le nettoyage des différents locaux (administration, externat, réfectoire) et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - Ranger et nettoyer les matériels (chariot, mono brosse) ; - Agencer le mobilier et le petit matériel dans les salles ; - Utiliser les produits et matériels de nettoyage, de désinfection des locaux selon les procédures adaptées ; - Assurer la gestion des stocks et veiller à la qualité des produits ; - Assurer quelques activités de lingerie (lavage, séchage, travaux de couture). Au titre de la restauration (40%), ils/elles seront chargés(es) de : - Apporter une aide quotidienne au chef de cuisine et / ou second en exécutant des tâches simples ; - Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets ; - Aider à la réalisation des préparations culinaires simples (entrées froides, desserts) ; - Mise en place du self et réapprovisionnement ; - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire ; - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; - Effectuer la plonge, le nettoyage de la cuisine, du réfectoire et des matériels ; - Nettoyer les locaux en respectant les protocoles d'entretien. L'agent sera également en charge de l'ouverture et de la fermeture de l'établissement ainsi que le contrôle des portes et des fenêtres. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : soit de 06h30 à 15h30, soit : de 08h30 à 18h00 - Mercredi : soit de 6h30 à 14h00, soit de 11h00 à 17h00. sans offre</i></p>					
V037230401009197001	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal					
	<p>Chef de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Honoré de Balzac (AZAY LE RIDEAU) <i>En sa qualité de Chef(fe) de cuisine, l'agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective (environ 650 repas/jour). Il/elle dirigera une équipe de cuisine (7 agents intervenant en restauration et hygiène des locaux) et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il/elle assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il/elle aura pour missions : - Préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks ; - Utiliser un logiciel de gestion de restauration collective ; - Réceptionner, vérifier, transporter, stocker et distribuer les produits et matériels ; - Dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits et suivre les fiches de stocks, EASYLIS ; - Préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self) ; - Assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés en cuisine ; - Surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration ; - Participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière de diététique et d'hygiène alimentaire ; - Participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire, choix de produits locaux, ou/et Bio, et respect d'un repas végétarien par semaine) ; - Accueillir les commerciaux et les stagiaires ; - Mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire ; - Mettre en place le tri sélectif. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Lorsque toutes ses missions en cuisine sont terminées et notamment pendant les permanences, il/elle pourra être amené(e) à aider au nettoyage ou à la maintenance au niveau de l'externat. En cas de nécessité, il/elle pourra être amené(e) à effectuer des remplacements dans d'autres collèges. Ce poste nécessite : - Un CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en collectivité (souhaitée) ; - La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP) ; - L'utilisation de l'outil informatique, logiciel EASYLIS ; - Le respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires ; - Veiller à l'équilibre alimentaire et de proposer des améliorations en ayant une bonne connaissance du plan nutrition santé GEMRCN ; - Autonomie, goût du travail bien fait, discrétion, sens de l'initiative, le sens du travail en équipe et qualités relationnelles ; - Aptitudes à l'animation d'une équipe de cuisine. Les contraintes de ce poste : - Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants ; Corr : Anne-Gaëlle EXILE - Tel : 02.47.31.49.04 (69445) - Mail : agexile@departement-touraine.fr - Travail en milieu réfrigéré et station debout prolongée. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi au vendredi : 6h30 - 16h00, - le mercredi : 6h30 - 12h00.</i> sans offre</p>					
V037230401009216001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
	<p>Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Roger Jahan (DESCARTES) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - L'entretien du linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des</i></p>					

	<p>élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : 9h- 18h30 ; - Mercredi : 7h00 à 14H30. sans offre</p>					
V037230401009229001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une disponibilité	22h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
	Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Louis Léger (GRAND PRESSIGNY) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera un service consacré principalement au fonctionnement de l'internat : nettoyage et entretien des chambres et locaux, et restauration. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (environ 60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux, sanitaires et chambres (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les chambres et salles, Au titre de la restauration (environ 40%), il/elle assurera : - Le réchauffage et la préparation des repas du soir ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la cuisine après service. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - mercredi - jeudi - : 15h00- 20h00 ; - Jours de permanences : 7h00 - 16H00. sans offre</i>					
V037230401009239001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
	Aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Choiseul (AMBOISE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera essentiellement un service d'aide de cuisine mais également l'entretien des locaux du collège sur un temps plus limité. Au titre de la restauration (85%), il/elle contribuera à la production de préparation culinaire : - Apporter une aide quotidienne au chef de cuisine et / ou second en exécutant des tâches simples ; - Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (épluchage, lavage, découpe) ; - Aider à la réalisation des préparations culinaires (entrées froides, desserts, plats chauds) ; - Assurer les missions d'un second de cuisine en l'absence du chef de cuisine ; - Mise en place du self et réapprovisionnement ; - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire ; - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; - Installation des buffets ou autres prestations hors pause méridienne. Au titre de l'entretien</i>					

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p>polyvalent des locaux et des matériels (15%), il/elle sera chargé(e) de : - Effectuer la plonge, le nettoyage de la cuisine, du réfectoire et des matériels ; - Nettoyer les locaux en respectant les protocoles d'entretien et en utiliser les produits et matériels de nettoyage, de désinfection des locaux selon les procédures adaptées et réglementaires ; - Participer à la réception des livraisons et à leur rangement ; - Aider à la manutention et à la réception des marchandises. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective ainsi qu'un CAP cuisine ou pâtisserie sont souhaités. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 5H45 à 15H30 (15h00 le vendredi) - Mercredi : de 05h45 à 11H15 - Jours de permanences : 6h00-15h30.</p> <p>sans offre</p>					
V037230401009245001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
	<p>Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Gaston Huet (VOUVRAY) L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - Dépoussiérer et laver les sols avec auto laveuse et mono brosse (manipuler et porter des matériels et des machines, effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter) ; - Dépoussiérer les luminaires, le mobilier et les plinthes ; - Nettoyer les tableaux et les tables, et détacher les murs en utilisant les produits et matériels de nettoyage, de désinfection des locaux selon les procédures adaptées ; - Vider les poubelles ; - Ranger et nettoyer les matériels (chariot, mono brosse) ; - Procéder à l'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles. Au titre de la restauration (40%), il/elle devra : - Apporter une assistance à la production de la préparation culinaire : réaliser des tâches simples préalables à l'élaboration, la préparation et la finition des plats (entrées froides, desserts...) ; - Assurer la mise en place du self et le réapprovisionnement ; - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire ; - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; - Effectuer la petite et grosse plonge, le nettoyage de la cuisine, du réfectoire et des matériels ; - Nettoyer les locaux en respectant les protocoles d'entretien ; - Nettoyer et faire la sortie des containers ; - Utiliser et nettoyer l'éco-digesteur ; - Participer à la réception des livraisons et à leur rangement. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : 6h00-16h00 ; - Mercredi : 6h00-9h45.</p> <p>sans offre</p>					
V037230401009254001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.					
	<p>Agent d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Alcuin (CORMERY) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - L'entretien du linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi : de 6h00 à 11h30 et de 12h00 à 16h00 ; - Mercredi : de 9h00 à 12H00 et de 12h30 à 14h30 ; - Vendredi : de 7h00 à 11h30 et de 12h00 à 17h30. sans offre</i></p>					
	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
V037230401009261001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	<p>Chef de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Beaulieu (JOUÉ-LES-TOURS) <i>En sa qualité de chef(fe) de cuisine, l'agent affecté(e) à ce poste conçoit et réalise les menus servis en restauration collective. Il/Elle dirige l'équipe de cuisine et celle d'agents en renfort entre 11h30 et 14h30. Il coordonne les personnels pour la préparation des plats, le service, l'activité de la plonge vaisselle, de la plonge batterie, du nettoyage de la cuisine et du réfectoire. A ce titre il/elle sera chargé(e) de : - Concevoir, avec le second de cuisine, des menus adaptés à l'âge et aux besoins des élèves dans la limite du budget imparti tout en respectant les équilibres alimentaires en fonction des saisons ; - Veiller au fonctionnement de la cuisine, aux entrées et sorties en stock en respectant la méthode H.A.C.C.P. ; - Réaliser la préparation des commandes et passer les commandes C/f autorisations de l'Adjoint-Gestionnaire ; - Réceptionner, avec le second de cuisine, les livraisons de produits alimentaires suivant les protocoles H.A.C.C.P et contrôler leur conformité (qualité, quantité en adéquation avec le bon de commande), la température et la traçabilité ; - Diriger, animer et former si besoin l'équipe de cuisine ; - Répartir et coordonner les activités du second, de l'aide de cuisine et des agents polyvalents en renfort (11h15 - 14h30) ; - Surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels ; - Réaliser et distribuer les plats (Self) et en assurer la traçabilité ; - Veiller à la salubrité et à la conservation des produits conservés ; - Conseiller en matière de diététique et hygiène alimentaire ; - Maintenir les relations fournisseurs ; - Saisir les commandes et les données des denrées dans le logiciel adapté EASILYS ; - Renseigner les fiches H.A.C.C.P. ; - Participer au nettoyage des locaux, sols et équipements des cuisines après service en adéquation avec le plan de nettoyage ; - Être force de proposition sur les améliorations à apporter au service notamment sur l'éducation au goût et sur l'acquisition des nouveaux matériels : En cas de nécessité, il/elle pourra être amené(e) à effectuer des remplacements dans d'autres collèges. Ce poste nécessite : - un CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en collectivité (souhaitée) ; - La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP) ; - L'utilisation de l'outil informatique, logiciel</i></p>					

	<p>EASYLIS ; - Le respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires ; - De veiller à l'équilibre alimentaire et de proposer des améliorations en ayant une bonne connaissance du plan nutrition santé GEMRCN, - Autonomie, goût du travail bien fait, discrétion, sens de l'initiative, le sens du travail en équipe et des qualités relationnelles, - Des aptitudes à l'animation d'une équipe de cuisine et de la discrétion. Les contraintes de ce poste : - la manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants, - le travail en milieu réfrigéré et station debout prolongée. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi au vendredi : 6h30 - 15h30, - le mercredi : 6h30 - 11h30. sans offre</p>					
	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Agent de maîtrise, Agent de maîtrise principal	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
V037230401009412001	<p>CHEF DE CUISINE Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Célestin Freinet (STE MAURE DE TOURAINE) <i>En sa qualité de Chef(fe) de cuisine, l'agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective (environ 420 repas/jour). Il/elle dirigera une équipe de cuisine (6 agents) et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il/elle assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il/elle aura pour missions : - Préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks ; - Utiliser un logiciel de gestion de restauration collective ; - Réceptionner, vérifier, transporter, stocker et distribuer les produits et matériels ; - Dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits et suivre les fiches de stocks ; - Préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self) ; - Assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés en cuisine ; - Surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration ; - Participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière de diététique et d'hygiène alimentaire ; - Participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire, choix de produits locaux, ou/et Bio, et respect d'un repas végétarien par semaine) ; - Accueillir les commerciaux et les stagiaires de plus de 16 ans ; - Mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire ; - Mettre en place le tri sélectif. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Lorsque toutes ses missions en cuisine sont terminées et notamment pendant les permanences, il/elle pourra être amené(e) à aider au nettoyage ou à la maintenance au niveau de l'externat. En cas de nécessité, il/elle pourra être amené(e) à effectuer des remplacements dans d'autres collèges. Ce poste nécessite : - Un CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en collectivité (souhaitée) ; - La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP) ; - L'utilisation de l'outil informatique, logiciel EASYLIS ; - Le respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires ; - Veiller à l'équilibre alimentaire et de proposer des améliorations en ayant une bonne connaissance du plan nutrition santé GEMRCN ; - Autonomie, goût du travail bien fait, discrétion, sens de l'initiative, le sens du travail en équipe et qualités relationnelles ; - Aptitudes à l'animation d'une équipe de cuisine. Les contraintes de ce poste : - Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants ; - Travail en milieu réfrigéré et station debout prolongée. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) : - du lundi au vendredi : 6h30 - 16h00, - le mercredi : 6h30 - 12h00. sans offre</i></p>					
V037230401009431001	Adjoint technique des	Poste vacant suite à	35h00	ouvert aux contractuels	17/04/2023	21/08/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	une mobilité interne au sein de la collectivité		Art. L332-14 du code général de la fonction publique		
<p>Agents d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Célestin Freinet (STE MAURE DE TOURAINE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - L'entretien du linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 8h30 - 18h00 ; - Mercredi : 8h30 - 15h00.</i> sans offre</p>						
V037230401009431002 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
<p>Agents d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Célestin Freinet (STE MAURE DE TOURAINE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - L'entretien du linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 8h30 - 18h00 ; - Mercredi : 8h30 - 15h00.</i> sans offre</p>						
V037230401009431003 CONSEIL DEPARTEMENTAL	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023

D'INDRE ET LOIRE	classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	collectivité				
<p>Agents d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Célestin Freinet (STE MAURE DE TOURAINE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - L'entretien du linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 8h30 - 18h00 ; - Mercredi : 8h30 - 15h00.</i> sans offre</p>						
V037230401009431004 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	17/04/2023	21/08/2023
<p>Agents d'entretien et aide de cuisine Direction de l'Education et du Patrimoine - Service Education - collège Célestin Freinet (STE MAURE DE TOURAINE) <i>L'agent affecté(e) sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège et participera au service de restauration en effectuant notamment la plonge. Au titre de l'entretien polyvalent des locaux (60%), il/elle sera chargé(e) de : - L'entretien et du nettoyage des différents locaux et sanitaires (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège ; - L'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles ; - Gérer les stocks des produits d'entretien et d'hygiène ; - L'entretien du linge : lavage, séchage, repassage. Au titre de la restauration (40%), il/elle assurera : - Le service de plonge ; - Le service des élèves ; - Le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge. En outre, cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Une expérience professionnelle similaire en établissement scolaire et/ou en restauration collective est souhaitée. L'agent recruté(e) sur ce poste devra faire preuve d'autonomie, d'esprit d'initiative et d'équipe, de méthode et de rigueur dans l'application des directives d'hygiène et de sécurité. Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service et du calendrier annuel) : - Lundi - mardi - jeudi - vendredi : de 8h30 - 18h00 ; - Mercredi : 8h30 - 15h00.</i> sans offre</p>						
V037230401010119001 CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint adm. principal de 1ère classe, Adjoint adm. principal de 2ème classe, Adjoint administratif, Rédacteur, Rédacteur principal de 2ème classe	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-14 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/06/2023

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p>Gestionnaire financier H/F Direction des Finances <i>Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la Cheffe du Service Budget, l'agent aura en charge : * Le pilotage interne - Réaliser des tableaux de bord financiers et des indicateurs du Service Budget pour la Direction des Finances et la Direction Générale, - Participer à la mise en place d'éditions de restitutions de données financières dans Business Objects, pour les besoins du service et des autres directions, * L'élaboration des documents de communication financière Elaborer les éléments nécessaires pour le Débat d'Orientations Budgétaires, le rapport de présentation du Budget Primitif, le Rapport Annuel et toutes autres demandes. * La coordination de la sectorisation (localisation) des dépenses dans le logiciel financier Assurer la coordination de la localisation des dépenses dans le logiciel financier et produire les restitutions attendues par les Elus ou la Direction Générale. * La gestion de sujets financiers transversaux - Déclarer la TVA, réaliser l'annexe dédiée du Compte Administratif et effectuer les démarches administratives nécessaires. - Suivre les crédits des groupes d'élus. * Assistance et conseil auprès des services. Compétences / Aptitudes - Capacité à élaborer et suivre des tableaux de bord ; - Connaissance de logiciels et applicatifs métiers (dont Business Objects) souhaitée ; - Maîtrise d'Excel ; - Rigueur, sens de l'organisation et de la méthode ; - Expérience dans la gestion des finances locales souhaitée, à défaut, forte capacité d'adaptation.</i> sans offre</p>					
V037230401010520001 TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE	Agent de maîtrise	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/06/2023
V037230401010520002 TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE	Agent de maîtrise	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/06/2023
<p>2 CHEFS D'EQUIPE PROPRETÉ URBAINE (H/F) DIRECTION DECHETS ET PROPLETE <i>Postes 1261/1254 Tours Métropole Val de Loire (22 communes) Recrute 2 CHEFS D'EQUIPE PROPRETÉ URBAINE (H/F) POUR SA DIRECTION DECHETS ET PROPLETE Service Propreté Urbaine Cadre d'Emploi des Agents de Maitrise Territoriaux Recrutement par voie statutaire ou contractuelle Poste ouvert aux candidats reconnus travailleurs handicapés Lieux d'exercice du poste : Tours Centre / Tours Nord / Joué-Lès-Tours Horaires d'intervention : 05h00-12h48 ou 08h00-16h33 ou 12h30-20h18 selon les besoins terrain Sous l'autorité d'un chef d'équipe référent secteur ou responsable de secteur, vous êtes chargé(e) du management, de l'encadrement d'une équipe, de l'organisation, de l'exécution et du contrôle de tous travaux de nettoyage des voiries, des espaces publics et des mobiliers urbains. Vous assurez la planification des tâches de l'équipe ou des agents et contrôlez la qualité des services faits sur le terrain.</i> sans offre</p>						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	terrain. sans offre					
V037230401010523001 TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE	Agent de maîtrise	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/06/2023
<p>UN CHEF D'EQUIPE PROPRETÉ URBAINE (H/F) DIRECTION DECHETS ET PROPLETE <i>Poste 1319 Tours Métropole Val de Loire (22 communes) Recrute UN CHEF D'EQUIPE PROPRETÉ URBAINE (H/F) POUR SA DIRECTION DECHETS ET PROPLETE Service Propreté Urbaine Cadre d'Emploi des Agents de Maitrise Territoriaux Recrutement par voie statutaire ou contractuelle Poste ouvert aux candidats reconnus travailleurs handicapés Lieux d'exercice du poste : Tours Centre / Tours Nord / Joué-Lès-Tours Horaires d'intervention : 05h00-12h48 ou 08h00-16h33 ou 12h30-20h18 selon les besoins terrain Sous l'autorité d'un chef d'équipe référent secteur ou responsable de secteur, vous êtes chargé(e) du management, de l'encadrement d'une équipe, de l'organisation, de l'exécution et du contrôle de tous travaux de nettoyage des voiries, des espaces publics et des mobiliers urbains. Vous assurez la planification des tâches de l'équipe ou des agents et contrôlez la qualité des services faits sur le terrain.</i> avec offre O037230401010523http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401010523-chef-equipe-proprete-urbaine-h-f/2</p>						
V037230401010562001 MAIRIE DE CROTELLES	Adjoint technique , Adjoint technique des établissements d'enseignement, Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign., Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign., Adjoint technique principal de 1ère classe, Adjoint technique principal de 2ème classe	Poste créé suite à un nouveau besoin	24h19	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/09/2023
<p>Agent périscolaire polyvalent <i>Descriptif de l'emploi * Aider à l'habillage et à l'accompagnement des enfants sur le temps de la cantine * Aider à la surveillance et le service de cantine * Veiller à l'endormissement et surveiller la sieste * Assurer le levé des enfants et l'habillage * Assurer l'accueil périscolaire * Assurer l'entretien des locaux et du matériel Missions / conditions d'exercice 1. Le temps de cantine * Participer à l'accueil des enfants, passage aux toilettes, lavage des mains, habillage, déshabillage * Assurer le service et le bon déroulement des repas * Aider les plus jeunes à gagner en autonomie * Participer au débarrassage et au nettoyage de la table * Accompagner et surveiller les enfants lors du trajet école/cantine 2. Le temps de la sieste * Mettre en place les couvertures et lits * Veiller au passage aux toilettes * Assurer le calme durant la sieste * Veiller au bon déroulement de l'habillage et déshabillage et aider au besoin * Changer et laver un enfant si accident * Assurer le rangement des lits et couvertures après la sieste 3. Le temps de la garderie * Assurer le comptage des présents * Organiser des jeux et activités en fonction de la tranche d'âge et de la demande * Assurer l'accueil des parents * Assurer le lien avec les familles * Assurer le nettoyage après le goûter 4. Le temps de l'entretien et du rangement des locaux * Assurer le rangement et la propreté constante des locaux, du mobilier, et du matériel utilisé * Garantir la propreté des sanitaires * Participer au ménage Conditions d'exercice ; * Lieu d'exercice : Ecole de Crotelles * 24h sur le temps scolaire - 19.25h annualisé * Horaires de travail : 11h45-17h30 ou 11h45-18h * CAP Petite enfance obligatoire Profils recherchés - Être</i></p>						

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p>titulaire du CAP Petite enfance - Vous êtes disponible, rigoureux(se), réactif(ve) et autonome. - Vous possédez des qualités relationnelles et avez le goût du travail en équipe. - Vous faites preuve de pédagogie et possédez les connaissances nécessaires dans le domaine du développement de l'enfant et de l'hygiène et la sécurité. - Vous appréhendez les techniques d'écoute active, de communication et d'animation auprès des enfants. - Vous disposez du permis de conduire B.</p> <p>avec offre O037230401010562http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401010562-agent-periscolaire-polyvalent/2</p>					
V037230401010868001 TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE	Rédacteur	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	18/04/2023	01/10/2023
	<p>UN(E) GESTIONNAIRE CARRIERE ET PAIE DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES</p> <p><i>Fort de d'un effectif de 70 agents répartis en plusieurs services, la Direction des ressources humaines mutualisée Ville de Tours - Tours métropole accompagne les collaborateurs tout au long de leur carrière. Recrutement, formation, rémunération et parcours professionnels, elle oeuvre pour assurer l'adéquation entre les compétences et les besoins, accompagner les agents dans leur carrière, les conseiller sur toute question d'ordre statutaire et permettre à chacun d'être acteur de son parcours professionnel. Les deux services Gestion du personnel gèrent un ensemble de plus de 3.800 agents permanents relevant de diverses filières et assurent un volume d'environ 5000 paies mensuelles. Au sein de l'équipe dédiée et sous l'autorité de la cheffe de service Gestion du personnel Ville, vous êtes en charge de la gestion de la carrière et de la paie d'un portefeuille d'agents et de services principalement issus de la filière culturelle. A ce titre, vous exploitez et analysez les informations liées à la gestion des ressources humaines de la collectivité et en effectuez la synthèse. Vous traitez les informations en les organisant dans le cadre de procédures administratives et législatives définies Vous assurez les relations avec le personnel et les services de votre portefeuille. Vos missions sont les suivantes : - Gestion administrative de la carrière et de la paie - Suivi de la gestion des postes - Renseignement et conseil des agents - Suivi et contrôle des éléments de paie - Suivi et application des décisions et dossiers administratifs liés à la carrière des agents - Gestion administrative du temps de travail - Veille juridique ponctuelle</i></p> <p>avec offre O037230401010868http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401010868-e-gestionnaire-carriere-paie/2</p>					
V037230401011229001 MAIRIE D'AMBOISE	Animateur, Adjoint d'animation	Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	18/04/2023	02/05/2023
	<p>réfèrent(e) PRE et accompagnement à la parentalité POLITIQUE EDUCATIVE</p> <p><i>LA VILLE D'AMBOISE RECRUTE (37) Un(e) réfèrent(e)PRE et accompagnement à la parentalité Placé(e) sous la responsabilité de la responsable du service Politique Educative Cadre d'emplois : animateurs (catégorie B) et/ou des adjoints d'animation (catégorie C)et/ou des agents sociaux (catégorie C) Accompagner les parcours individualisés PRE : - Prendre connaissance du signalement des acteurs ; - Contribuer, accompagner et évaluer l'élaboration des parcours individualisés de réussite éducative ; - Contribuer au suivi et l'évaluation des dossiers des enfants et des jeunes entrant dans le PRE ; - Participer aux équipes pluridisciplinaires de soutien ; - Proposer dans le cadre des EPS des actions ; - Accompagner les familles dans le suivi et le respect des engagements pris par l'EPS pour chaque enfant ; - Favoriser le lien et la communication entre les structures et les différentes institutions ; - Etre le relai entre la responsable du service politique éducative et les partenaires de terrain tant sur le plan évaluation que sur le plan réception des documents administratifs ; - Constituer les dossiers individuels des enfants ; - Travailler en transversalité avec l'adjointe du périscolaire sur le suivi des enfants fréquentant ces temps. Compétences mobilisées : Savoirs faire - Connaissances - Connaissance du domaine de l'animation, du social, de l'enfant. -</i></p>					

Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Indre-et-Loire
25 RUE DU REMPART - CS 14135 37041 TOURS CEDEX 1 - Tel : 02 47 60 85 00



	<p><i>Fonctionnement d'une collectivité. - Maîtrise de l'outil informatique - Savoir analyser les situations et gérer les situations d'urgence. Savoirs être - Esprit d'analyse et de synthèse - Disponibilité, réactivité, polyvalence - Sens du relationnel et de la pédagogie, - Rigueur et organisation - Discrétion et devoir de réserve Recrutement par voie contractuelle ou statutaire Formation dans la période de prise de poste Rémunération statutaire + régime indemnitaire - Adhésion au CNAS Temps de travail : temps complet Poste à pourvoir dans les meilleurs délais Merci d'adresser votre candidature avec CV et lettre de motivation, à l'attention de Monsieur Le Maire d'Amboise, Thierry BOUTARD VILLE D'AMBOISE - B.P. 247 - 37402 AMBOISE CEDEX Ou par mail drh@ville-amboise.fr</i></p> <p>avec offre O037230401011229 http://www.emploi-territorial.fr/details_offre/o037230401011229-referent-e-pre-accompagnement-parentalite/2</p>					
V037230401012278001 MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Adjoint adm. principal de 1ère classe, Adjoint adm. principal de 2ème classe, Adjoint administratif, Rédacteur, Rédacteur principal de 1ère classe, Rédacteur principal de 2ème classe	Poste créé suite à une réorganisation du service ou transfert de personnel	35h00	ouvert aux contractuels Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique	19/04/2023	01/06/2023
	<p>Chargé de support applicatif DSI <i>Missions générales du poste : - Suivi Applicatifs métiers - Collaboration avec le Responsable de la Sécurité des Systèmes d'Information sur la Sécurité des Applicatifs - Rédaction de procédures diverses - Accompagnement du personnel sur les outils informatiques - Gestion administrative - Gestion Electronique des Documents</i> sans offre</p>					
V037230401012380001 MAIRIE DE VERNOU SUR BRENNE	Adjoint administratif	Poste créé suite à une réorganisation du service ou transfert de personnel	35h00	à pourvoir par voie statutaire	19/04/2023	01/05/2023
	<p>Gestionnaire accueil <i>Gestionnaire accueil - état civil - cimetière - suivi du conseil municipal...</i> sans offre</p>					
V037230401012451001 MAIRIE DE VERNOU SUR BRENNE	Adjoint administratif	Poste créé suite à une réorganisation du service ou transfert de personnel	35h00	à pourvoir par voie statutaire	19/04/2023	01/05/2023
	<p>Gestionnaire des affaires scolaires <i>Gestionnaire des affaires scolaires - des transports scolaires - utilisation des équipements sportifs et des salles communales...</i> sans offre</p>					