

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

37

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	CCAS DE TOURS	Agent social Agent social princ. 2e cl.	Social Aide à domicile	C	Détachement ou intégration directe	tmpCom		CDG37-2020- 05-2058
<p>Intitulé du poste: 164 - Agent Social en EHPAD</p> <p>Concourt à l'accompagnement des résidents de l'EHPAD du CCAS de Tours qui sont en situation de besoin d'aide pour l'accomplissement des tâches de la vie quotidienne dans le respect de leur choix de vie et de leur rythme en vue de maintenir ou stimuler leur autonomie. L'agent social participe à l'élaboration, à la mise en place et au suivi du projet individualisé de chaque résident. Diplôme souhaité : BEP sanitaire et social ou BAC Pro ASSP ou DEAVS ou autre diplôme dans le même secteur d'activité.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020- 05-2059
<p>Intitulé du poste: Agent d'entretien et aide de cuisine</p> <p>L'agent affecté sur cet emploi assurera l'entretien des locaux et participera au service de restauration du collège la Béchellerie (résidence administrative : St Cyr sur Loire). Au titre de l'entretien polyvalent des locaux, il sera chargé de : - l'entretien et du nettoyage des différents locaux (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège, - l'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles. Au titre du service de restauration, ils assureront : - le service de plonge, - le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge, - une participation à la préparation des entrées froides, des desserts ou des plats chauds en fonction des besoins, - une participation à la mise en place du self et à son réapprovisionnement.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2020- 05-2060

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège H. Bergson (résidence administrative : St Cyr sur Loire), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise Agent maîtrise princ.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2020-05-2061
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège H. Bergson (résidence administrative : St Cyr sur Loire), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Patrimoine bâti Ouvrière / Ouvrier de maintenance des bâtiments	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2062

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Responsable de maintenance</p> <p>L'agent affecté sur cet emploi assurera la maintenance des locaux, des matériels, des mobiliers, des installations techniques et des espaces verts au sein du collège amus (résidence administrative : Montbazon). Au titre de la maintenance, il sera chargé : - de contrôler l'état des installations, des équipements et leur qualité de fonctionnement, - d'effectuer des travaux d'entretien courant intérieur et extérieur (nettoyage, réglage ...), - des travaux 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, - de réaliser des travaux préparatoires aux interventions spécialisées, - de diagnostiquer la nécessité d'une intervention et d'en préparer le devis, - d'observer les règles de sécurité et les communiquer à l'équipe d'agents du collège, - de l'entretien du matériel utilisé et de l'approvisionnement en produits et matériaux, - de procéder au rangement régulier de l'atelier à disposition, - de l'accueil et du suivi des sociétés de maintenance, de travaux et du suivi des chantiers, - de suivre un plan de travaux mis en place en concertation avec la gestionnaire et de rendre compte, - d'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 sera chargé de la tonte, du débroussaillage, de la taille des haies, de l'entretien de fleurs et arbustes et d'enlever régulièrement les arbustes parasites. Il effectuera également l'entretien des cours, des préaux et des abords du collège. Il 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).</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2063
<p>Intitulé du poste: Agent d'entretien polyvalent</p> <p>L'agent affecté sur cet emploi assurera l'entretien des locaux du collège J. Decour (résidence administrative : St Pierre des Corps). Au titre de l'entretien des locaux, il sera chargé 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. La maîtrise des techniques de maniement du matériel de nettoyage et des produits d'entretien ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité est requise. Qualités relationnelles, esprit d'équipe et d'initiative seront des atouts supplémentaires.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2020-05-2064

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Agent d'entretien et aide de cuisine</p> <p>L'agent affecté sur cet emploi assurera l'entretien des locaux et participera au service de restauration du collège Champ de la Motte (résidence administrative : Langeais). Au titre de l'entretien polyvalent des locaux, il sera chargé de : - l'entretien et du nettoyage des différents locaux (sols, vitres, murs...), mobiliers et matériels du collège, - l'agencement du mobilier et du petit matériel dans les salles. Au titre du service de restauration, ils assureront : - le service de plonge, - le nettoyage du restaurant scolaire et de la zone de plonge, - une participation à la préparation des entrées froides, des desserts ou des plats chauds en fonction des besoins, - une participation à la mise en place du self et à son réapprovisionnement.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2065
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège Champ de la Motte (résidence administrative : Langeais), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2020-05-2066

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Second de cuisine</p> <p>Sous l'autorité du chef de cuisine, l'agent affecté sur cet emploi contribuera au bon fonctionnement de la restauration scolaire du collège le Champ de la Motte (résidence administrative : Langeais). A ce titre il assurera : - la préparation des repas chauds et froids selon les indications fournies par le chef de cuisine, - la mise en place et la distribution des repas au self, - le nettoyage de la vaisselle, des matériels et des locaux de cuisine, - une participation à la préparation des commandes, aux livraisons et à la gestion des stocks, - une participation à la gestion des fiches HACCP, - une participation à la réalisation des menus. En l'absence du chef de cuisine, cet agent est responsable de la cuisine et des repas servis. Cet agent devra participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. En cas de nécessité, il pourra être amené à effectuer des remplacements sur d'autres collèges du secteur.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise Agent maîtrise princ.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2067
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège Champ de la Motte (résidence administrative : Langeais), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2020-05-2068

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Agent d'entretien polyvalent</p> <p>L'agent affecté sur cet emploi assurera l'entretien des locaux et participera au service de restauration du collège Puits de la Roche (résidence administrative : Richelieu). Au titre de l'entretien des locaux, il sera chargé 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. Au titre du service de restauration, il assurera : - la plonge et le nettoyage des matériels, - le nettoyage du restaurant scolaire. 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. La maîtrise des techniques de maniement du matériel de nettoyage et des produits d'entretien ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité est requise. Qualités relationnelles, esprit d'équipe et d'initiative seront des atouts supplémentaires.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2069
<p>Intitulé du poste: Agent d'entretien polyvalent</p> <p>L'agent affecté sur cet emploi assurera l'entretien des locaux et participera au service de restauration du collège L. Léger (résidence administrative : Le Grand Pressigny). Au titre de l'entretien des locaux, il sera chargé 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. Au titre du service de restauration, il assurera : - la plonge et le nettoyage des matériels, - le nettoyage du restaurant scolaire. 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. La maîtrise des techniques de maniement du matériel de nettoyage et des produits d'entretien ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité est requise. Qualités relationnelles, esprit d'équipe et d'initiative seront des atouts supplémentaires.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2070

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège G. Defferre (résidence administrative : Preully sur Claise), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise Agent maîtrise princ.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2071
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège G. Defferre (résidence administrative : Preully sur Claise), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Adjoint techn. étab. ens. Adjoint tech. princ. 1e cl. étab. d'ens. Adjoint tech. princ. 2e cl. étab. d'ens.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2072

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège A. Bauchant (résidence administrative : Château-Renault), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise Agent maîtrise princ.	Restauration collective Cuisinière / Cuisinier	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2073
<p>Intitulé du poste: Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine du collège A. Bauchant (résidence administrative : Château Renault), cet agent participera à la conception et réalisera les menus servis en restauration collective. Il dirigera une équipe de cuisine et en coordonnera l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Il assurera les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre il sera chargé 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, - 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), - accueillir les commerciaux et les stagiaires, - mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, - mettre en place le tri sélectif.</p>								
37	MAIRIE DE CERE LA RONDE	Adjoint administratif	Finances Assistante / Assistant de gestion financière, budgétaire ou comptable	C	Démission	tmpCom		CDG37-2020-05-2074
<p>Intitulé du poste: Agent comptable et budgétaire</p> <p>Agent comptable et budgétaire</p>								

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	MAIRIE DE CHATEAU RENAULT	Adjoint d'animation	Education et animation Animatrice / Animateur enfance-jeunesse	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2075
Intitulé du poste: ANIMATEUR Animation d'activités pour les enfants lors du temps périscolaires, de la pause méridienne, mercredi et vacances scolaires.								
37	MAIRIE DE CHATEAU RENAULT	Adjoint d'animation	Education et animation Animatrice / Animateur enfance-jeunesse	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2076
Intitulé du poste: ANIMATEUR Animation d'activités pour les enfants lors du temps périscolaires, de la pause méridienne, mercredi et vacances scolaires.								
37	MAIRIE DE CHATEAU RENAULT	Adjoint technique	Restauration collective Agente / Agent de restauration	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2077
Intitulé du poste: Agent de restauration scolaire et d'entretien des locaux Agent de restauration collective : mise en plat, service aux enfants, entretien des locaux.								
37	MAIRIE DE CHATEAU RENAULT	Adjoint technique	Restauration collective Agente / Agent de restauration	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2078
Intitulé du poste: Agent de restauration scolaire et d'entretien des locaux Agent de restauration collective : mise en plat, service aux enfants, entretien des locaux.								
37	MAIRIE DE CHATEAU RENAULT	Adjoint administratif	Prévention et sécurité Agente / Agent de médiation et de prévention	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2079
Intitulé du poste: AGENT DE MEDIATION Agent de médiation auprès de la population.								
37	MAIRIE DE CHATEAU RENAULT	Adjoint technique	Propreté et déchets Agente / Agent de propreté des espaces publics	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2080

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
Intitulé du poste: Agent de propreté Agent chargé du nettoyage de la ville.								
37	MAIRIE DE FONDETTES	DGS communes 10/20 000 hab	Direction générale Directrice / Directeur général-e de collectivité ou d'établissement public	A	Détachement ou intégration directe	tmpCom		CDG37-2020- 05-2081
Intitulé du poste: Directeur général des services Le DGS est le collaborateur direct du Maire qui assure la direction et la conduite politique des affaires. Le DGS décline les orientations politiques de l'équipe municipale. Il dirige et anime en direct l'ensemble des services municipaux, dont il coordonne, fédère et contrôle, en véritable Directeur des moyens et des ressources les actions et réalisations. Il participe à l'explicitation des orientations de la collectivité et à la mise en forme, avec l'équipe politique, d'un projet partagé par toutes les parties prenantes de l'action publique.								
37	MAIRIE DE MONNAIE	Adjoint technique Adjoint tech. princ. 1e cl. Adjoint tech. princ. 2e cl.	Infrastructures Agente / Agent d'exploitation et d'entretien de la voirie et des réseaux divers	C	Mutation externe	tmpCom		CDG37-2020- 05-2082
Intitulé du poste: AGENT CHARGE DE TRAVAUX D'ENTRETIEN DES VOIES ET ESPACES PUBLICS - un agent polyvalent chargé de travaux d'entretien courant des voies et espaces publics I – Missions principales - Réparation des nids de poules en enrobé à froid et cylindrage des matériaux, - Travaux de maçonnerie sur la voie publique, comme la pose et la dépose de bordures, de caniveaux, de regards, de chambre de tirage, de gargouille,... - Réparation, enlèvement et pose du mobilier urbain, - Entretien de la signalisation horizontale et verticale - Maintenance courante de l'outillage de chantier - Petits travaux sur les bâtiments (maçonnerie notamment) II – Missions ponctuelles - Préparation des animations festives, sportives ou culturelles ou liées à la vie associative et au fonctionnement de l'activité de la commune - III – Missions occasionnelles - Renforcer occasionnellement l'équipe en charge des espaces verts dans la limite de ses compétences								
37	MAIRIE DE NOTRE DAME D'OE	Adjoint technique	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Création d'emploi	TmpNon	28:00	CDG37-2020- 05-2083
Intitulé du poste: AGENT D'ENTRETIEN AGENT D'ENTRETIEN								
37	MAIRIE DE NOTRE DAME D'OE	Adjoint tech. princ. 2e cl.	Restauration collective Agente / Agent de restauration	C	Création d'emploi	TmpNon	28:30	CDG37-2020- 05-2084

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
Intitulé du poste: agent polyvalent de restauration agent polyvalent de restauration								
37	MAIRIE DE NOTRE DAME D'OE	Adjoint technique	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Création d'emploi	TmpNon	25:45	CDG37-2020-05-2085
Intitulé du poste: agent d'entretien agent d'entretien								
37	MAIRIE DE TOURS	Professeur ens. art. cl. norm. Professeur ens. art. hors cl.	Enseignements artistiques Enseignante / Enseignant artistique	A	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2086
Intitulé du poste: UN(E) PROFESSEUR(E) DE BASSON A TEMPS COMPLET (16H) Un poste de professeur d'enseignement artistique spécialité musique / discipline Basson est à pourvoir à la Direction des Affaires Culturelles au Conservatoire à Rayonnement Régional de Tours.								
37	S MIXTE NOUVEL ESPACE DU CHER	Technicien	Infrastructures Chargée / Chargé d'études et de conception en voirie et réseaux divers	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2020-05-2087
Intitulé du poste: Chargé(e) de mission pour la restauration des milieux aquatiques 1- Mettre en œuvre le Contrat Territorial "Cher Canalisé et affluents" sur le volet milieux aquatiques : - Préparer et conduite les études techniques, réaliser les demandes de subventions et les démarches administratives, préparer les marchés de travaux, conduire et surveiller les chantiers, - assurer la concertation et la communication liées à ces contrats : partenaires techniques et financiers, élus, usagers.. 2- A titre secondaire, assister le DST et les élus pour les sujets liés aux milieux aquatiques (avis techniques et conseils pour les maîtres d'ouvrages, rédaction des rapports d'activité ou d'aide à la décision, échanges avec les instances de bassin et les services de l'Etat, réaliser le SIG..)								
37	SDIS	Caporal de SPP Caporal chef de SPP	Incendie et secours Intervenante / Intervenant des opérations de secours	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2020-05-2088

Annexe à l'arrêté n°20-163 du 14/05/2020 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CDG/CIG

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p>Intitulé du poste: 6 Caporaux ou caporaux-chefs</p> <p>Suite à la création de deux postes et au départ de quatre agents, le service départemental d'incendie et de secours d'Indre-et-Loire recrute : 6 caporaux ou caporaux-chefs de sapeurs-pompiers professionnels pour assurer l'emploi d'équipier et/ou chef d'équipe de sapeur-pompier professionnel, à compter du 1er septembre 2020.</p>								
37	SI D'ENERGIE D'INDRE ET LOIRE	Technicien	Infrastructures Chargée / Chargé de réalisation de travaux voirie et réseaux divers	B	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2020-05-2089
<p>Intitulé du poste: Chargé de travaux</p> <p>1. Assimilation du dossier technique et recherche des modalités techniques et normes d'exécution du projet, 2. Élaboration du planning d'opération des travaux, des délais et prévisions de consommation des programmes de travaux, 3. Coordination de l'exécution des travaux et représentation du maître d'œuvre aux réunions de chantiers, 4. Rédaction des comptes rendus, des mémoires de travaux et suivi administratif de chantiers, 5. Vérification de la signalisation et du respect des clauses de prévention et de sécurité sur les chantiers, 6. Réception des travaux, contrôle des pièces relatives à l'exécution du chantier et élaboration du dossier de récolement des projets réalisés et archivage.</p>								
37	TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE	Adjoint administratif Adjoint adm. princ. 1e cl. Adjoint adm. princ. 2e cl.	Finances Assistante / Assistant de gestion financière, budgétaire ou comptable	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2020-05-2090
<p>Intitulé du poste: UN AGENT DE GESTION BUDGETAIRE (H/F)</p> <p>Au sein de la direction des Finances et placé sous la responsabilité de l'adjointe en charge du budget et des politiques contractuelles, l'agent participe à l'élaboration des budgets de la Métropole au suivi des fonds de concours et des subventions aux associations.</p>								
37	TOURS METROPOLE VAL DE LOIRE	Adjoint technique Adjoint tech. princ. 1e cl. Adjoint tech. princ. 2e cl.	Infrastructures Agente / Agent d'exploitation et d'entretien de la voirie et des réseaux divers	C	Mutation externe	tmpCom		CDG37-2020-05-2091
<p>Intitulé du poste: UN AGENT D'ENTRETIEN ET D'EXPLOITATION DES ROUTES (H/F)</p> <p>Missions opérationnelles d'entretien et d'exploitation des routes.</p>								