

## **A**nnexe G1

### **RECRUTEMENT DES ASSISTANTS INGÉNIEURS**

#### **G1.1 Assistant gestion de données patrimoniales**

- Connaissances générales du niveau de bac + 2 (BTS, DUT, DEUST, etc.).
- Aptitude au management et à la gestion, capacité de synthèse.
- Connaissances des normes, des règlements techniques et des règles de l'art et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène et sécurité du travail, et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Compétences dans diverses techniques relevant du gros œuvre et du second œuvre, nécessaires à l'accomplissement des travaux d'entretien (études - organisation - réalisation), de maintenance et d'aménagement.
- Utilisation des logiciels spécialisés du domaine d'intervention et connaissances des techniques de dessin en bâtiment.
- Maîtrise des règles de l'achat public.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations.

#### **G1.2 Assistant technique en génie climatique**

- Connaissances générales du niveau bac + 2. (DUT génie climatique).
- Aptitude au management et à la gestion, capacité de synthèse.
- Connaissance des normes, des règlements techniques et des règles de l'art, dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène et sécurité du travail et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Connaissances générales théoriques et pratiques en thermique, climatisation, hydraulique, aéraulique, et maîtrise d'un domaine en spécialiste.

- Maîtrise des outils dans son domaine d'activité - Maîtrise des règles de l'achat public.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations

#### **G1.3 Assistant technique en électricité**

- Connaissances générales théoriques et pratiques en électricité bâtiment, courant fort (basse tension) du niveau bac + 2, DUT, DEUS...
- Connaissances générales théoriques et pratiques en électricité bâtiment,
  - Notion sur les courants faibles (fibre optique, alarme intrusion, gestion technique centralisée, système de sécurité incendie, réseau téléphonique - informatique, etc.).
- Aptitude au management et à la gestion capacité de synthèse.
- Connaissance des normes, des règlements techniques et des règles de l'art et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène et sécurité du travail et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations.
- Maîtrise des logiciels spécialisés en électricité courant fort.

#### **G1.4 Assistant technique courants faibles**

- Connaissances générales théoriques et pratiques en électricité courant faible du niveau bac + 2, DUT, DEUS...
- Connaissances générales théoriques et pratiques en électricité courant faible
  - Connaissance en câblage fibre optique,
  - Connaissance des systèmes d'alarme intrusion,
  - Connaissance des systèmes de gestion technique centralisée,
  - Connaissance des systèmes de sécurité incendie,
  - Connaissance des réseaux téléphoniques et informatique,
- Aptitude au management et à la gestion capacité de synthèse.

- Connaissance des normes, des règlements techniques et des règles de l'art et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène, sécurité du travail et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations.
- Maîtrise des logiciels spécialisés en électricité courant faible.

### **G1.5 Assistant technique en maintenance et travaux immobiliers**

- Connaissances générales du niveau de bac +2 (BTS, DUT, DEUST,).
- Aptitude au management et à la gestion, capacité de synthèse.
- Connaissances des normes, des règlements techniques et des règles de l'art et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène et sécurité du travail, et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Compétences dans diverses techniques relevant du gros œuvre et du second œuvre, nécessaires à l'accomplissement des travaux (études - organisation - réalisation) d'entretien, de maintenance et d'aménagement.
- Utilisation des logiciels spécialisés du domaine d'intervention et connaissances des techniques de dessin en bâtiment.
- Maîtrise des règles de l'achat public.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations.

### **G1.6 Assistant espaces verts/paysagiste**

- Connaissances générales de celles requises pour le BTS ; DUT, production agricole, travaux paysagers.
- Maîtrise des techniques de mise en œuvre dans les domaines agronomiques et horticoles.
- Pilotage, coordination contrôle des interventions d'équipes internes ou externes.
- Aptitude au management et à la gestion, capacité de synthèse.

- Connaissance des normes, des règlements techniques, et des règles de l'art et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène, sécurité du travail et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.

### **G1.7 Assistant logistique**

- Connaissances générales de celles requises pour un baccalauréat.
- Maîtrise de la réglementation des procédures et connaissance des techniques dans son domaine de spécialité.
- Établissement et gestion d'un budget et compte rendu.
- Contrôle et réception des prestations.
- Connaître les grands principes des marchés publics.
- Connaissance de la réglementation et des normes concernant les établissements recevant du public ERP, IGH.
- Aptitude au management et à la gestion, capacité de synthèse.
- Connaissance des normes, des règlements techniques et des règles de l'art et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Prescriptions réglementaires essentielles en matière d'hygiène, sécurité du travail et maîtrise de son application dans son domaine d'activité.
- Aptitude à la conduite d'opérations.
- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.

### **G1.8 Assistant en hygiène et sécurité**

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour les diplômes BTS hygiène, propreté environnement - DUT hygiène, sécurité.
- Dispositions réglementaires : la prévention des risques professionnels, la santé publique, la sécurité du public, la protection de l'environnement, la construction, etc.
- Évaluation et gestion des risques - connaissances générales des risques : ambiances, biologique, chimique, déchets, électrique, équipements sous pression, expérimentation animale, gestes et postures de travail, incendie,

lasers, machines et appareils dangereux, risques majeurs, manutention, rayonnements ionisants et non ionisants, travail sur écran, ...

- Indicateurs nécessaires à l'évaluation :

. accidents et incidents du travail, maladies professionnelles,

. situations de travail,

. dysfonctionnements techniques,

. qualité des bâtiments, des installations, des équipements, des produits et des matières,

. registres, consignes, documents, notices,

. mesures physiques de nuisances (métrologie).

- Évaluation :

. identification et caractérisation des dangers,

. modalités d'exposition,

. caractérisation et hiérarchisation des facteurs de risques.

- Gestion des risques, programme d'actions de prévention :

. organisation de la prévention,

. formations,

. information, notice de poste,

. équipements de protection collective et individuelle,

. produits, matériels.

- Registres et contrôles périodiques.

- Accident :

. protection, alerte,

. premiers soins, secourisme.

### **G1.9 Assistant responsable d'une structure de restauration**

- Connaissances générales de niveau bac +2 dans les métiers de la restauration.

- Aptitude au management et à la gestion, capacités de synthèse.

- Mise en place du plan de formation du personnel.

- Connaissances de la législation en matière d'hygiène alimentaire et maîtrise de l'application dans son domaine d'activité.

- Connaissances des normes, règlements, techniques et règles de l'art dans son domaine d'activité.

- Maîtrise des outils informatiques dans son domaine d'activité.

- Contrôle de la production.

- Connaissances des règles comptables et financières.

- Maîtrise des règles d'achat public.

---

# A

## nnexe G2

---

### RECRUTEMENT DES TECHNICIENS DE RECHERCHE ET DE FORMATION

---

#### G2.1 Technicien dessinateur

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat et particulièrement dans la spécialité considérée.
- Réalisation des plans des ouvrages existants ou à réaliser par CAO/DAO.
- Tenue et suivi de plans et de fichiers immobiliers.
- Connaissances de base des normes et techniques du dessin de bâtiment.
- Capacité à rédiger un rapport.
- Élaboration des commandes.
- Animation d'une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité.

#### G2.2 Technicien génie climatique

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat professionnel (énergétiques ou apparenté).
- Maîtrise et préparation, organisation et réalisation de travaux de modification, de maintenance, de dépannage et des travaux neufs des installations de plomberie (eau, gaz, EP, EU, EV, ...).
- Maîtrise et préparation, organisation et réalisation de travaux de modification, de maintenance, de dépannage et des travaux neufs des installations thermiques et climatiques (chauffage, ventilation, climatisation).
- Capacité à rédiger un rapport.
- Élaboration des commandes.
- Animation d'une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité.

#### G2.3 Technicien en électricité

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat dans la spécialité considérée.
- Maîtrise et réalisation de la modification, de la maintenance, du dépannage et des travaux neufs des installations électriques HT/BT.
- Capacité à rédiger un rapport.
- Élaboration des commandes.
- Animation d'une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité

#### G2.4 Technicien courants faibles

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat dans la spécialité considérée.
- Maîtrise et réalisation de la modification, de la maintenance du dépannage et des travaux neufs des installations de courant faible (téléphone, fibre optique, alarme incendie, ...).
- Capacité à rédiger un rapport.
- Élaboration des commandes.
- Animation d'une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité

#### G2.5 Conducteur de travaux

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat (bac professionnel - bâtiment, études de prix, organisation et gestion des travaux).
- Estimation des coûts et des délais des travaux TCE.
- Réalisation de descriptifs simples des travaux tous corps d'état (TCE).
- Suivi des chantiers et participation à la réception des travaux.
- Capacité à rédiger un rapport.
- Savoir élaborer des commandes.
- Savoir animer une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.

- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité.

### **G2.6 Technicien en aménagement intérieur du bâtiment**

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat (programme du bac professionnel option agencement-finition ; bac professionnel option métal, aluminium ; bac technologique génie des matériaux ; maîtrise et réalisation des travaux de dépannage, de maintenance et de modification en serrurerie, charpente métallique et des ouvrages en aluminium ; bac professionnel option bois et dérivés ; baccalauréat option maîtrise technique, organisationnelle, et réalisation des travaux d'installation et de réparation d'ouvrages en bois ou PVC pour le bâtiment et ses aménagements).
- Maîtrise et réalisation de travaux de réparation, de maintenance et de modification et de travaux neufs concernant l'ensemble des corps d'état du second œuvre.
- Gestion des organigrammes de clef.
- Suivi et contrôle des travaux réalisés.
- Capacité à rédiger un rapport.
- Savoir élaborer des commandes.
- Savoir animer une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son travail.
- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité.
- Tenue et suivi du planning de travail des équipes.

### **G2.7 Technicien jardinier**

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat (bac professionnel : production agricole, travaux paysagers ; bac technique STAE...).
- Connaissances de techniques agronomiques et horticoles.
- Connaissances élémentaires de normes de construction dans le domaine des espaces verts.
- Conduite d'une pépinière.
- Conduite d'une équipe espaces verts avec d'autres intervenants extérieurs.
- Capacité à rédiger un rapport.

- Élaboration des commandes.

- Animation d'une équipe.

- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.

- Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité.

### **G2.8 Technicien logistique**

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un baccalauréat.
  - Maîtrise des techniques et connaissances de la réglementation et des procédures dans les domaines d'activités de la logistique d'un site : gardiennage, accueil, nettoyage...
  - Maîtrise des besoins et détermination des solutions d'approvisionnement les mieux adaptées aux demandes.
  - Gestion des commandes dans le respect des règles en matière d'achat public.
  - Maîtrise des méthodes et des outils de gestion de stock.
  - Maîtrise des principes et des techniques de la mécanique automobile.
  - Maîtrise de la réglementation en matière de gestion et d'utilisation d'un parc automobile.
  - Maîtrise de la planification de l'utilisation et de la maintenance d'un parc automobile.
  - Maîtrise et réalisation de l'entretien des engins à moteur (voiture, autocar, bateau, chalutier, tondeuse, tracteur...).
  - Connaissances en électricité automobile.
  - Connaissances des techniques d'animation et maîtrise de l'encadrement d'une équipe.
  - Connaissances du maniement des premiers moyens de lutte contre l'incendie.
  - Capacité à rédiger un rapport.
  - Animation d'une équipe.
  - Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
  - Connaissances et application des règles de base en matière d'hygiène et de sécurité du travail dans son activité.
- ### **G2.9 Technicien en hygiène et sécurité**
- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un bac professionnel hygiène environnement.
  - Connaissances de base sur les risques :

- . réglementation en hygiène et sécurité du travail,
- . nature des risques professionnels en général,
- . principes généraux en matière de prévention,
- . risque incendie,
- . contrôles, vérifications et registres,
- . équipements de protection collective et individuelle,
- . signalisation de sécurité.
- Mise en œuvre :
- . mesure et prélèvements d'ambiances de travail,
- . gestion des produits dangereux.
- Gestion des faits accidentels :
- . protection, alarme, alerte,
- . premiers soins, secourisme.
- Capacité à rédiger un rapport.
- Élaboration des commandes.
- Animation d'une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.

## **G2.10 Chef de cuisine - cuisinier**

### **1 - Activités essentielles**

- Connaissances générales de celles requises pour un baccalauréat dans la spécialité considérée.
- Connaissances des produits alimentaires, utilisation, conservation, transport.
- Maîtrise des différentes techniques de cuisson et des nouveaux matériels.
- Notions de gestion.
- Capacité à rédiger un rapport.
- Animation et organisation du travail d'une équipe.
- Élaboration de menus et des commandes dans le respect de l'équilibre alimentaire.
- Maîtrise approfondie et application des règles d'hygiène et de sécurité dans son activité.
- Maîtrise de l'outil informatique dans son domaine.
- Contrôler la réalisation des différentes préparations culinaires.
- Déterminer les moyens à mettre en œuvre (denrées, matériels) pour atteindre les objectifs

fixés (qualité des repas et prise).

- Assurer la gestion de toutes les recettes culinaires.
- Animation d'équipe.
- Effectuer toutes les préparations simples en boucherie / pâtisserie.
- Surveiller la bonne exécution du travail.
- Faire appliquer et remplir les documents relatifs à la démarche HACCP.

### **2 - Compétences**

- Connaître et appliquer les règles de base de l'hygiène et de la sécurité.
- Savoir diriger une équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique dans son domaine.
- Capacités à rédiger un rapport.
- Savoir élaborer des commandes.
- Maîtriser l'équilibre des repas.
- Connaître les différentes techniques de cuisson et l'utilisation des nouveaux matériels.
- Connaître les techniques de conservation.
- Connaissances de base en boucherie/pâtisserie.

## **G2.11 Éducateur sportif en natation ou équitation**

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un brevet d'éducateur sportif activités nautiques 1er degré BEESAN (pour option natation) ou BPJEPS spécialité activités équestres (pour option équitation).
- Connaissances générales sur les risques et la réglementation en hygiène et sécurité dans son activité : nature des risques, principes généraux en matière de prévention, contrôles.
- Gestion des faits accidentels : alerte, premiers soins, secourisme.
- Connaissances des techniques de contrôle qualitatif.
- Tenue et suivi d'un planning.
- Rédaction de rapport.
- Maîtrise de l'outil informatique dans le cadre de son activité.

## **A**nnexe G3

### **RECRUTEMENT DES ADJOINTS TECHNIQUES DE RECHERCHE ET DE FORMATION**

#### **G3.1 Plombier génie climatique**

- Connaissances générales du niveau de celles requises pour un brevet d'études professionnelles (installations sanitaires - équipements thermiques - énergie).
- Réalisation de travaux courants de dépannage, de maintenance, de modification et de travaux neufs en plomberie (eau, gaz, EP, EU, EV, etc.).
- Réalisation de travaux courants de dépannage, de maintenance, de modification et de travaux neufs en chauffage et de ventilation.
- Tenue et suivi des plannings de travail des équipes.
- Capacité à rédiger un rapport succinct.
- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Préparation des commandes.
- Connaissances élémentaires d'hygiène et de sécurité du travail à prendre dans l'exercice de son activité.

#### **G3.2 Électricien courants forts**

- Connaissances techniques du niveau de celles requises pour un brevet d'études professionnelles (électrotechnique).
- Réalisation de travaux courants de dépannage et de maintenance HT, BT et de modification et de travaux neufs d'installations électriques BT.
- Tenue et suivi des plannings de travail des équipes.
- Capacité à rédiger un rapport succinct.
- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Préparation des commandes.
- Connaissances élémentaires d'hygiène et de sécurité du travail à prendre dans l'exercice de son activité.

#### **G3.3 Électricien courants faibles**

- Connaissances techniques du niveau de celles requises pour un brevet d'études professionnelles.

- Réalisation de travaux courants de dépannage, de maintenance, de modification et de travaux neufs d'installations de courant faible (téléphone, fibre optique, alarme, incendie, etc.).
- Tenue et suivi des plannings de travail des équipes.
- Capacité à rédiger un rapport succinct.
- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Préparation des commandes.
- Connaissances élémentaires d'hygiène et de sécurité du travail à prendre dans l'exercice de son activité.

#### **G3.4 Opérateur de maintenance**

- Connaissances techniques du niveau de celles requises pour un brevet d'études professionnelles dans la spécialité considérée: aménagement intérieur, métallerie - construction métallique ; menuiserie, agencement.
- Entretien et maintenance des bâtiments, des installations immobilières, des voiries et réseaux divers (points sensibles à surveiller, contrôles courants, etc.) avec maîtrise d'un des métiers du bâtiment.
- Réalisation de travaux courants de rénovation de locaux et d'aménagement intérieur (peinture, sol, faux plafonds, cloisons sèches, vitrerie, carrelage, faïence, maçonnerie, etc.).
- Réalisation, installation et réparation des ouvrages métalliques et dispositifs de clôture et de fermeture de bâtiments (métallerie, serrurerie, aluminium, etc.).
- Suivi d'organigramme de clefs.
- Installation et réparation des éléments menuisés du bâtiment (bois - PVC).
- Réalisation de travaux d'ébénisterie
- Aptitude à effectuer les interventions d'urgence dans au moins un autre métier du bâtiment.
- Préparation des commandes.
- Tenue et suivi des plannings de travail des équipes de personnels.
- Capacité à rédiger un rapport succinct.
- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique dans le cadre de son activité.
- Connaissances élémentaires d'hygiène et de sécurité du travail à prendre dans l'exercice de son activité.

### G3.5 Jardinier

- Connaissances techniques du niveau de celles requises pour un brevet d'études professionnelles (jardin et espaces verts, travaux paysagers).
- Maîtrise des calendriers et des travaux élémentaires en technique de plantation (végétaux, gazon) et technique d'entretien.
- Connaissances des techniques de plantation, taille, fertilisation, etc.
- Capacité à utiliser les traitements phytosanitaires adaptés.
- Capacité à lire un plan d'exécution et utiliser les outils de relevés courants.
- Connaissances élémentaires pour entretenir les matériels utilisés.
- Tenue et suivi des plannings de travail.
- Capacité à rédiger un rapport succinct.
- Connaissances élémentaires d'hygiène et de sécurité du travail.

### G3.6 Opérateur logistique

- Connaissances techniques du niveau de celles requises pour un brevet d'études professionnelles (de la spécialité).
- Tenue et suivi des plannings.
- Capacité à rédiger un rapport succinct.
- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique dans un code de son activité.
- Connaissances des précautions élémentaires à prendre en matière d'hygiène et sécurité du travail dans l'exercice de son activité.
- Connaître les méthodes de gestion de stock.
- Connaître les produits et familles des produits.
- Préparation et réception des commandes.
- Connaître les unités de mesures et savoir utiliser les outils.
- Savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées à la manipulation des outils.
- Connaissances des règles de sécurité adaptées au transport de personnes, d'animaux et de matériel.
- Connaissances de base en mécanique automobile.

- Connaissance parfaite du code de la route.
- Capacités à utiliser des moyens pour définir des itinéraires.

Connaissances des techniques d'accueil et de traitement du courrier - méthodes et outils.

Application des différentes possibilités d'acheminement des courriers et des colis.

Connaissance des différents moyens d'information et de communication (téléphone, télécopie, messagerie électronique, etc.).

- Connaissances des moyens de lutte contre l'insécurité et des notions de base en secourisme.

- Connaissances des moyens légaux de défense et d'assistance aux personnes en danger.

- Connaissances des différentes méthodes de rondes et du matériel approprié.

- Connaissances de bases sur les systèmes d'alarme et de surveillance.

### G3.7 Commis de cuisine et de restauration

- Connaissances techniques du niveau de celles requises pour un BEP dans la spécialité considérée.

- Connaissances des produits alimentaires, utilisation, conservation - transport.

- Maîtrise des préparations culinaires (à partir des consignes).

- Connaissance des différents systèmes de distribution en restauration.

- Connaissance et maîtrise des produits et techniques à mettre en œuvre pour l'entretien, la désinfection des différents matériels et locaux (stockage, production, distribution, laverie, déchets) HACCP.

- Connaissances des matériels spécifiques à la restauration.

- Capacité à rédiger un rapport succinct.

- Aptitude à l'utilisation de l'outil informatique dans le cadre de son activité.

- Connaissances d'hygiène et de sécurité du travail à prendre dans l'exercice de son activité.