

Poste : Préposé à l'entretien – La Manufacture

Type de poste : Temps partiel/ 15-20 heures par semaine

Horaire : Flexible

Lieu : Sainte-Agathe-des-Monts

Rôle

Le/la préposé(e) à l'entretien réalise les diverses tâches qui lui sont confiées en lien avec à l'entretien de l'immeuble (aires communes, centre d'affaires, ateliers) et de l'espace *La Cuisine* (cuisine locative commerciale), afin d'assurer la propreté, le bon ordre et l'entretien général de La Manufacture. Ce rôle contribue à offrir un environnement propre, sain et professionnel aux membres et visiteurs.

Tâches régulières

Hebdomadaire (1 à 2 fois par semaine selon les saisons)

- Aspirer les tapis à l'avant (1 fois l'été, 2 fois l'hiver), incluant les bureaux et salles de réunion
- Nettoyer les planchers avant : co-working, cafétéria, corridor de bureaux
- Entretenir les salles de conférence (aspirateur, poubelles, recyclage)
- Nettoyer les 4 salles de bain (2 à l'avant, 2 à l'arrière) / changer les rouleaux
- Nettoyer les planchers arrière (balai, zamboni)
- Gérer les déchets avant : compost (2 fois), poubelles et recyclage (1 fois), bac de recyclage dans la salle d'impression (1 fois)
- Gérer les déchets arrière, y compris le recyclage du shrink-wrap au besoin
- Nettoyer les vitres des portes d'entrée
- Nettoyer et remplir la machine à café
- Nettoyage des sols du local A10 et du A11 toutes les deux semaines

Surfaces (1 fois par semaine)

- Salle à manger : comptoirs, tablettes, micro-ondes, tables
- Co-working : tables, machines à café, télévision, bords de fenêtres, cache-fils (à l'occasion)
- Salles de conférence : tables, comptoirs, machines à café, télévision

Tâches occasionnelles (au besoin)

- Nettoyage plancher et tablettes du frigo du dock
 - Frigos : salle à manger, grande salle, co-working
 - Nettoyer intérieur des placards de la salle à manger
 - Vitres des bureaux / salles de conférences
 - Vestiaires, douches
 - Fenêtres intérieures et extérieures
 - Zone palettes
 - Remplacement d'ampoules ou néons
-

Hiver

- Déneiger les trottoirs des 4 portes d'entrée (au besoin)
 - Étendre du fondant (au besoin)
-

La Cuisine

- Vérifier le nettoyage après les locations/ nettoyer au besoin
 - Ranger les équipements
 - Une formation en hygiène et salubrité est requise pour bien comprendre les exigences spécifiques liées à l'entretien de La Cuisine
-

Profil recherché

- **Autonomie et rigueur**
 - **Sens de l'organisation et de l'initiative**
 - **Compétences en petits travaux manuels**
 - **Fiabilité et souci du détail**
 - **Bonne forme physique**
 - **Connaissance ou volonté d'apprendre les normes d'hygiène et salubrité**
 - **Être flexible sur l'horaire (celui-ci varie en fonction des locations de La Cuisine)**
-