

Agent d'entretien et aide de cuisine (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Saint-Dizier (52)



Fin de publicité : 17/07/2023

<p><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></p>	<p><u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial</p>
<p>Site : <i>Collège La Noue - 52100 Saint-Dizier</i></p> <p>Temps de contrat : <i>Temps complet</i></p> <p>Fondement juridique : <i>Titulaire ou stagiairisation</i></p>	<p>Echelon 1 : 1 801,74 € R.I.F.S.E.EP. : 306,00 €</p> <p><i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire. Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i></p>
<p><u>Missions du service – positionnement de l'agent :</u> Sous l'autorité hiérarchique du président du conseil départemental et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement, vous exercez des missions d'entretien des locaux de l'établissement, seul ou en équipe.</p>	
<p><u>Tâches confiées :</u> Vous êtes particulièrement chargé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du nettoyage des locaux y compris du service de restauration (sols et surfaces, vitres, murs...), des mobiliers, des matériels (machines, vaisselles, ustensiles....) - de l'évacuation des déchets courants, - de l'entretien courant et rangement du matériel utilisé, - de la mise en place des mobiliers et matériels, - de contribuer à l'entretien du linge et des vêtements de travail, - de contrôler le travail accompli et rendre compte de l'état des locaux et des biens <p>D'autres tâches, en intérieur ou en extérieur, pourront être confiées en fonction des besoins et sollicitations de la hiérarchie.</p> <p><u>Relations :</u> avec l'ensemble de la communauté éducative (Equipe de direction, personnels enseignants, techniques, administratifs et de vie scolaire de l'établissement et les élèves)</p>	
<p><u>Profil recherché :</u></p> <p><u>Connaissances et compétences requises :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des types de surfaces et des objets à traiter, - des techniques de nettoyage, - du maniement du matériel, - des règles d'hygiène, des règles de sécurité. <p><u>Savoir-faire et comportement requis indispensables :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - esprit d'équipe, - rigueur, - capacités organisationnelles et relationnelles, - autonomie, - ponctualité, - discrétion, devoir de réserve <p><u>Pourquoi nous rejoindre ?</u> Les plus : Association amicale, contrat de groupe et participation mutuelle, CNAS en janvier 2025. Possibilité de versement du forfait mobilité durable.</p> <p style="text-align: right;"><u>Comment candidater ?</u> <i>Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i></p>	