

Aide de cuisine (H/F)

 **Titulaire ou Stagiairisation**
 **Chateauvillain (52)**
 **Fin de publicité : 05/07/2024**

| | |
|---|--|
| <p><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></p> | <p><u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial (catégorie C)</p> |
| <p>Site : <i>Collège Amiral Denis Decrès - 52100 Châteauvillain</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 participez au service de restauration de l’établissement scolaire.</p> | |
| <p><u>Tâches confiées :</u> Vous êtes particulièrement chargé(e) de participer : - aux activités de production de repas (préparations froides) ; - réchauffage ou maintien au chaud des autres denrées si besoin ; - aux missions de réception des denrées si besoin ; - à la mise en place de la salle ; - au service des repas des convives ; - à l’entretien des locaux et des matériels du service de restauration ;</p> <p>Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service.</p> | |
| <p><u>Profil recherché :</u> SAVOIR – FAIRE : - Connaissance du cadre juridique et réglementaire (collectivité, hygiène...) - Connaissance technique en pratique culinaire - Appliquer les procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire</p> <p>SAVOIR – ÊTRE : - Capacité à travailler en équipe - Sens du contact - Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité - Avoir des qualités relationnelles et - Organisé, méthodique, rigoureux</p> <p>Relations : avec le chef d’établissement, le gestionnaire, le personnel technique de l’établissement, les fournisseurs, les élèves, et les services du Département.</p> <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> | |