

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



Titulaire ou Stagiairisation



Saint-Dizier (52)



Fin de publicité : 28/02/2025

<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></p> <p>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></p> <p>Vous êtes particulièrement chargé(e) :</p> <ul style="list-style-type: none"> de participer au service de restauration: mise en place de la salle, préparation des mets froids, de la remise en état du service (réfectoire, plonge et cuisine) du maintien en état de propreté des locaux (toutes surfaces), des mobiliers et du matériel (dépoussiérage, balayage et lavage des parties communes et des salles de classe). En fonction des besoins d'autres tâches pourront vous être confiées. <p>Relations : 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> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration collective et dans la réalisation des différents travaux, - Savoir respecter les consignes de travail et d'utilisation des produits ou des matériels, - Maîtriser les techniques de nettoyage, l'utilisation des matériels et des produits, - Signaler les besoins d'approvisionnement en produits et matériels, - S'assurer du bon fonctionnement des matériels, - Savoir travailler en équipe, - Discrétion professionnelle, ponctualité et disponibilité. <p><u>Pourquoi nous rejoindre ?</u></p> <p>Les plus : Les plus : Tickets restaurants, association amicale, contrat de groupe et participation mutuelle, prévoyance obligatoire et CNAS.</p> <p>Possibilité de versement du forfait mobilité durable.</p> <p style="text-align: right;">Comment candidater ? <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>	