

## Aide de cuisine (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Joinville (52)



Fin de publicité : 02/08/2025

<p><b><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></b></p>	<p><b><u>Rémunération brute mensuelle :</u></b> Adjoint technique territorial</p>
<p><b>Site :</b> Collège Joseph Cressot - 52300 Joinville</p> <p><b>Temps de contrat :</b> Temps complet</p> <p><b>Fondement juridique :</b> Titulaire ou stagiairisation</p>	<p><b>Echelon 1 :</b> 1 801,74 € <b>R.I.F.S.E.EP. :</b> 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><b><u>Missions du service – positionnement de l'agent :</u></b> 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><b><u>Tâches confiées :</u></b></p> <p>Vous êtes particulièrement chargé de participer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux activités de production de repas (préparations froides) ;</li> <li>- réchauffage ou maintien au chaud des autres denrées si besoin ;</li> <li>- aux missions de réception des denrées si besoin ;</li> <li>- à la mise en place de la salle ;</li> <li>- au service des repas des convives ;</li> <li>- à l'entretien des locaux et des matériels du service de restauration ;</li> </ul> <p>Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service.</p> <p><b><u>Relations :</u></b> 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><b><u>Profil recherché :</u></b></p> <p><b><u>Savoir-faire :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance du cadre juridique et réglementaire (collectivité, hygiène...)</li> <li>- Connaissance technique en pratique culinaire</li> <li>- Appliquer les procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire</li> </ul> <p><b><u>Savoir-être :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à travailler en équipe</li> <li>- Sens du contact</li> <li>- Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité</li> <li>- Avoir des qualités relationnelles et</li> <li>- Organisé, méthodique, rigoureux</li> </ul> <p><b><u>Pourquoi nous rejoindre ?</u></b> <b>Les plus :</b> Association amicale, contrat de groupe et participation mutuelle, CNAS, prévoyance obligatoire. Possibilité de versement du forfait mobilité durable.</p> <p style="text-align: right;"><b><u>Comment candidater ?</u></b> Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à <a href="mailto:contact.recrutement@haute-marne.fr">contact.recrutement@haute-marne.fr</a> Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</p>	