

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

 **contrat de courte durée (1 semaine)**
 **Bourmont (52)**
 **Fin de publicité : 01/09/2025**

<p><b><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></b></p>	<p><b><u>Rémunération brute mensuelle :</u></b> Adjoint technique territorial (catégorie C)</p>
<p><b>Site :</b> Collège Louis Bruntz - 52150 Bourmont-entre-Meuse-et-Mouzon</p> <p><b>Temps de contrat :</b> Temps complet</p>	<p><b>Echelon 1 :</b> 1 801,74 € <b>R.I.F.S.E.EP. :</b> 301 €</p> <p>« aucune sujétion applicable pour ces missions »</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></p> <p>Sous l'autorité hiérarchique du président du conseil départemental et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement, vous participez au fonctionnement de l'établissement.</p>	
<p><b><u>Tâches confiées :</u></b> Vous êtes particulièrement chargé(e) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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).</li> <li>- Relations: avec l'équipe de direction du collège, le personnel technique de l'établissement et les élèves.</li> </ul>	
<p><b><u>Profil recherché :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration collective et dans la réalisation des différents travaux,</li> <li>- Savoir respecter les consignes de travail et d'utilisation des produits ou des matériels,</li> <li>- Maîtriser les techniques de nettoyage, l'utilisation des matériels et des produits,</li> <li>- Signaler les besoins d'approvisionnement en produits et matériels,</li> <li>- S'assurer du bon fonctionnement des matériels,</li> <li>- Savoir travailler en équipe,</li> <li>- Discretion professionnelle, ponctualité et disponibilité</li> </ul> <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>	