

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

 **Titulaire ou Stagiairisation**
 **Saint-Dizier (52)**
 **Fin de publicité : 09/10/2025**

<p><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></p>	<p><u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial (catégorie C)</p>
<p>Site : Collège La Noue - 52100 Saint-Dizier</p> <p>Temps de contrat : Temps complet</p> <p>Fondement juridique : Titulaire ou stagiairisation</p>	<p>Echelon 1 : 1 801,74 €</p> <p>R.I.F.S.E.EP. : 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><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 participez au fonctionnement de l'établissement.</p>	
<p><u>Tâches confiées :</u> 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). - Relations: avec l'équipe de direction du collège, le personnel technique de l'établissement et les élèves. 	
<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 : association amicale, contrat de groupe, participation mutuelle, CNAS, prévoyance obligatoire.</p> <p>Organisation de travail : Travail sur 5 jours en moyenne, 40h00. Les congés se déroulent durant les vacances scolaires autour des permanences.</p> <p style="text-align: right;"><u>Comment candidater ?</u> 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.</p>	