

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



Titulaire ou Stagiairisation



Chaumont (52)



Fin de publicité : 05/01/2026

<u>Temps de travail et fondement juridique :</u>	<u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial (catégorie C)
Site : Collège Louise Michel - 52000 Chaumont	Echelon 1 : 1 801,74 € R.I.F.S.E.E.P. : 306 € <i>« aucune sujétion applicable pour ces missions »</i>
Temps de contrat : Temps complet	<i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire.</i> <i>Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i>
Fondement juridique : Titulaire ou stagiairisation	
<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 fonctionnement de l'établissement.	
<u>Tâches confiées :</u> Vous êtes particulièrement chargé(e) : - 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. Relations: avec l'équipe de direction du collège, le personnel technique de l'établissement et les élèves.	
<u>Profil recherché :</u> <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,- Discréetion professionnelle, ponctualité et disponibilité.	
<u>Pourquoi nous rejoindre ?</u> Les plus : association amicale, contrat de groupe, participation mutuelle, CNAS, prévoyance obligatoire.	
Organisation de travail : Travail sur 5 jours en moyenne, 40h00. Les congés se déroulent durant les vacances scolaires autour des permanences.	
<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.	