

## Aide de cuisine (H/F)



**Titulaire ou Stagiairisation**



**Joinville (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)
<b>Site :</b> Collège Joseph Cressot - 52300 Joinville	<b>Echelon 1 :</b> 1 801,74 € <b>R.I.F.S.E.E.P. :</b> 306 € <i>« aucune sujétion applicable pour ces missions »</i>
<b>Temps de contrat :</b> <i>Temps complet</i>	<i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire.</i> <i>Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i>
<b>Fondement juridique :</b> <i>Titulaire ou stagiairisation</i>	
<b>Missions du service – positionnement de l'agent :</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.	
<b>Tâches confiées :</b> Vous êtes particulièrement chargé(e) : <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>	
<b>Profil recherché :</b> <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> <li>- Capacité à travailler en équipe</li> <li>- Sens du contact</li> <li>- Respect du devoir de réserve, discréetion, disponibilité</li> <li>- Avoir des qualités relationnelles et</li> <li>- Organisé, méthodique, rigoureux</li> </ul>	
<b>Pourquoi nous rejoindre ?</b> <b>Les plus :</b> association amicale, contrat de groupe, participation mutuelle, CNAS, prévoyance obligatoire. <b>Organisation de travail :</b> Travail sur 5 jours en moyenne, 40h00. Les congés se déroulent durant les vacances scolaires autour des permanences.	
<b>Comment candidater ?</b> <i>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></i> <i>Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i>	