

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



**Titulaire ou Stagiairisation**



**Joinville (52)**



**Fin de publicité : 05/01/2026**

<b><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></b>	<b><u>Rémunération brute mensuelle :</u></b> 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><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 fonctionnement de l'établissement.	
<b><u>Tâches confiées :</u></b> Vous êtes particulièrement chargé(e) :	
<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>	
<b><u>Profil recherché :</u></b>	
<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>– Discréption professionnelle, ponctualité et disponibilité</li> </ul>	
<b><u>Pourquoi nous rejoindre ?</u></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><u>Comment candidater ?</u></b> <i>Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr</i> <i>Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i>	