DÉPARTEMENT
DE LA MEUSE

LE DÉPARTEMENT meuse

Renfort temporaire du 01/09/2026 au 31/12/2026.

1 Agent mobile polyvalent de restauration des établissements d'enseignement (H/F)

Au sein du service Collèges de la Direction éducation et culture et sous l'autorité fonctionnelle du Chef de l'établissement, l'agent mobile polyvalent de restauration des établissements d'enseignement participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et assure le nettoyage de l'unité de restauration. L'agent mobile sera amené à exercer ses missions dans plusieurs collèges selon les besoins recensés.

CADRE D'EMPLOI : Adjoints techniques territoriaux/Adjoints techniques des établissements d'enseignement territoriaux

ÉTABLISSEMENT DE RATTACHEMENT : Collège Les Tilleuls à Commercy

MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES

1- Participer à l'élaboration des repas

- Participer à la confection des repas (entrée froide et chaude, plat et dessert) selon le mode opératoire dédié
- Dresser les différents plats en proposant des techniques de présentation
- Appliquer la méthode HACCP mise en place dans l'établissement
- Être créatif et force de proposition dans la mise en œuvre des menus

2- Assurer l'alimentation de la banque de self et le service des repas

- Veiller à l'approvisionnement régulier et continu de la banque du self (aliments et plats) ainsi que de la chaîne de restauration (plateaux, vaisselles, verres, couverts, condiments)
- Appliquer les règles de liaison chaude et de liaison froide
- Conseiller les convives et veiller au bon équilibre alimentaire des plateaux
- Informer le(la) chef(fe) de cuisine de l'évolution des goûts et des habitudes de consommation des convives

3- Assurer le nettoyage de l'unité de restauration

- Nettoyer la vaisselle, les couverts, les équipements et les ustensiles de cuisine avec les moyens mis à disposition selon le mode opératoire dédié
- Nettoyer les surfaces (sols, mobiliers, vitres, escaliers …) des locaux selon le mode opératoire dédié
- Utiliser les produits et matériels (autolaveuse, monobrosse, chariot)
- Appliquer les consignes éco-responsable mises en place (vider les plateaux en opérant un tri sélectif des déchets, lutte contre le gaspillage …)
- Organiser ses activités au regard du planning et des priorités

4- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

- Prendre connaissance et appliquer les protocoles mis en place dans l'établissement
- Prendre connaissance et appliquer les consignes d'utilisation des équipements, matériels et produits utilisés (mode opératoire, maintenance préventive, règle de sécurité, etc.)
- Respecter les consignes de sécurité (port des EPI, placement des EPC, etc.)
- Rendre compte des anomalies de fonctionnement constatées

5- Contribuer au maintien de la qualité du service rendu dans les différents services du collège

- Participer à l'entraide, au renfort des différents services selon les besoins (désinfection des locaux, aide à la mise en place du service de restauration, assister aux opérations de maintenance, etc.)
- Être polyvalent et se rendre disponible pour le bon déroulement des missions (remplacement d'un collègue absent par exemple)
- Apporter son soutien dans son collège de rattachement sur ses missions techniques
- Garantir la qualité du service au sein du collège de détachement en intégrant la dimension éducative de l'établissement (respect de la discipline, initiation au goût et aux nouveautés culinaires)
- S'intégrer à une nouvelle équipe et s'adapter à un nouvel environnement de travail

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ATTENDUES :

Connaissances professionnelles : Principes de fonctionnement des collèges, Principes réglementaires : statuts, normes, EPI, hygiène et sécurité, Connaître et savoir utiliser les produits et les techniques d'entretien, Maitrise informatique

Compétences professionnelles : Savoir gérer son temps, Savoir développer un certain degré de polyvalence, Capacité à rendre compte, Savoir lire et appliquer une fiche technique, Assurer la mise à jour de ses connaissances et compétences

Attitudes professionnelles : Adaptation, Méthode, Autonomie, Réactivité, Esprit d'équipe

CONDITIONS SPÉCIFIQUES :

Permis B, nombreux déplacements dans différents collèges. Disponibilité selon organisation des missions.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Rémunération indiciaire. Temps de travail annualisé. Participation à la protection sociale complémentaire Santé et Prévoyance. Participation aux frais de transports en commun. Amicale du personnel.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV) **avant le 30/08/2026**, à:

Monsieur le Président du Conseil départemental
Département de la Meuse - Direction des Ressources Humaines
BP 50 514
55012 BAR LE DUC CEDEX
drh@meuse.fr

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Madame Anne-Sophie FRANCOIS, Responsable du service Collèges au 03 29 45 77 54