DÉPARTEMENT
DE LA MEUSE

LE DÉPARTEMENT meuse

Recrute par voie statutaire, à défaut contractuelle

Un Agent polyvalent de restauration et d'entretien des locaux des établissements d'enseignement (H/F) – Collège de Vaucouleurs

Rattaché au Service collèges de la Direction de l'Education et de la Culture, sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, l'agent polyvalent de restauration et d'entretien des locaux des établissements d'enseignement assure l'entretien des matériels et le nettoyage des locaux de restauration et des autres locaux de l'établissement. Il participe également aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives.

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

MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES

1- Participer à l'élaboration des repas

- Participer à la préparation des repas
- Approvisionner la chaîne de préparation des repas et ingrédients
- Dresser les différents plats conformément à la méthode HACCP
- Connaître et appliquer la méthode HACCP mise en place dans l'établissement
- Appliquer les consignes d'utilisation des équipements
- Respecter et appliquer les règles de sécurité en vigueur dans l'établissement

2- Assurer l'alimentation de la banque du self

- Veiller à l'approvisionnement régulier et continu de la banque du self en aliments et en plats
- Respecter les règles de liaison chaude et liaison froide
- Approvisionner la chaîne de restauration en plateaux, vaisselle, verres, couverts, condiments et ingrédients divers

3- Servir les repas

- Conseiller les convives et veiller au bon équilibre alimentaire des plateaux
- Promouvoir les mets
- Maîtriser les techniques de présentation des assiettes
- Informer le chef de cuisine de l'évolution des goûts et des habitudes de consommation

4- Assurer le nettoyage de l'unité de restauration et des autres locaux de l'établissement

- Vider les plateaux en opérant un tri sélectif des déchets
- Nettoyer la vaisselle et l'ensemble des équipements de cuisine
- Assurer l'entretien de l'unité de restauration et des autres locaux de l'établissement en utilisant les produits et outils d'entretien dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer l'entretien de son matériel et l'approvisionnement de ses produits
- Gérer son activité au regard des priorités et plannings utilisés

5- Intégrer la dimension éducative de l'établissement

- Prendre connaissance du Règlement intérieur pour se l'approprier
- Signaler à l'équipe d'encadrement tout manquement au Règlement Intérieur
- Assurer un premier niveau de vigilance auprès des élèves (accès, partie commune, restaurant scolaire)
- S'impliquer dans la vie de l'Etablissement

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ATTENDUES :

Connaissances professionnelles : Principes de fonctionnement des Collèges, Connaître et savoir utiliser les produits d'entretien, Connaître et maîtriser les méthodes et techniques de nettoyage), Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes), Restauration collective
Compétences professionnelles : Capacité à se former, Capacité d'organisation, Maîtriser les techniques de présentation, Capacité à rendre compte, Savoir gérer son temps
Attitudes professionnelles : Adaptabilité aux circonstances et tâches, Esprit d'équipe, Méthode, Qualité d'observation,

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES : Rémunération indiciaire + régime indemnitaire. Chèques vacances. 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 11/12/2026**, sous couvert de votre responsable hiérarchique 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 :
Pour tout renseignement complémentaire, contactez Mme Anne-Sophie FRANCOIS au 03.29.45.77.54 ou Mme Sophie BOUR FEID, Secrétaire générale du collège les Cuvelles à Vaucouleurs, au 03.29.89.42.12