

CHARGÉ D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION – H/F – Collège Robert LASNEAU à Vendôme

Description

Le département

NOS PRIORITÉS

- Réaliser notre projet d'administration « Loir-et-Cher en action »
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

NOS PLUS

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Avantages sociaux: prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs: social, technique, culturel, sportif, administratif, management

Votre défi

Votre défi

Participer au fonctionnement et à l'entretien des collèges du Loir-et-Cher pour le bien-être de nos collégiens.

Votre rôle

- Assurer l'entretien des locaux
- Aider à la restauration scolaire
- Venir en appui aux collègues selon les nécessités

Vos activités au quotidien

Nettoyage des locaux

- Aérer les pièces, trier et évacuer les déchets courants
- Entretenir les locaux et les surfaces en effectuant le choix et le dosage des produits
- Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé

Restauration scolaire

- Aider à la préparation des repas et à l'approvisionnement de la chaîne de distribution selon les consignes de la méthode HACCP
- Assurer la petite et/ou la grosse plonge
- Effectuer l'entretien du secteur de la restauration après le service (nettoyage du matériel de cuisine, des tables, assurer l'entretien des sols)

Missions ponctuelles

- Aide aux collègues selon les nécessités afin d'assurer la continuité du service public
- Remplacement occasionnel du (de la) chargé(e) d'accueil

Votre cadre de travail

- Équipe de 10 personnes au sein du collège
- Temps complet avec un emploi du temps annualisé
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 6h/11h – 11h30/15h30 / Mercredi : 6h00/10h30 (pause méridienne de 30 minutes) – Toutes les 6 semaines (environ) : 08h30/11h – 11h30/18h – mercredi 9h/13h30
- Contraintes d'exercice : port de charges entre 5 et 15 kg et station debout prolongée.
- Rémunération indicative de **26K€** selon grade et expérience
- Poste à pourvoir dès la rentrée 2026
- Catégorie C, grade adjoint technique

Vos atouts

Vos atouts

- Diplôme de niveau 3 : brevet des collèges, BEP, CAP....
- Autonomie
- Rigueur
- Sens du travail en équipe et de l'organisation
- Polyvalence

[Découvrez le métier de chargé d'entretien et de restauration](#)

Clôture des candidatures: 17/08/2026

[Candidater](#)