

LISTE DES POSTES VACANTS DES ETABLISSEMENTS DE LA REGION DES PAYS DE LA LOIRE

MOUVEMENT PRINCIPAL

Modalités concernant les postes ouverts à la mobilité pour le 25 août 2026

Si vous souhaitez faire acte de mobilité vers un des **130 postes** ci-dessous correspondant à votre expérience et à votre métier, **vous devez saisir votre candidature en ligne** sur le site Région : mobilitelycees.paysdelaloire.fr en complétant le formulaire en ligne.

Votre candidature doit comporter impérativement la fiche de candidature signée par le secrétaire général de votre établissement.

Le CV actualisé et la lettre de motivation **ne sont demandés que pour l'agent titulaire interne qui demande à changer de métier et pour tout candidat externe (contractuel, apprenti, statutaire...)**.

Les postes sont à pourvoir au 25 août 2026 (sous réserve de la confirmation du calendrier scolaire).

Les agents peuvent candidater (dans la limite de 4 choix de poste) jusqu'au mardi 21 octobre 2025

Fonctions génériques (FG) :

TO : Technicité opérationnelle

IS : Technicité spécialisée

| Dép | Ville | Lycée | N° profil | FG | Intitulé poste | Cat | Descriptif poste |
|-----|--------|------------------------|-----------|----|------------------------------------|-----|--|
| 44 | BOUAYE | ORBIGNY (D') ALCIDE | 44-26-01 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 40 horaire de début : 11:00 horaire de fin : 20:00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : Participation à la restauration sur les différents postes en laverie et grosse plonge. Eventuelles tâches d'entretien extérieur selon les besoins. Missions accueil : participation possible. Permis B souhaité. |

| | | | | | | | |
|----|-----------|-------------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 44 | CARQUEFOU | ESTIENNE D'ORVES HONORÉ | 44-26-02 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 06:15</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant prévention.</p> |
| 44 | CARQUEFOU | ESTIENNE D'ORVES HONORÉ | 44-26-03 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 06:15</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 44 | GUERANDE | GUICHARD OLIVIER | 44-26-04 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 4 jours du matin 6h-14h45 et 1 jour du soir 11h45-20h (Reprise le lendemain dans le respect des 11h de repos quotidien).</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|-----------|----------|----|--|---|--|
| 44 | LA BAULE-ESCOUBLAC | GRAND AIR | 44-26-05 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : Rotation d'emplois du temps en travaillant l'après midi pour internat 1 fois toute les 5 semaines horaire 9h30-20h00 sur 4 jours horaire journée 6h-15h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 950</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 44 | LA BAULE-ESCOUBLAC | GRAND AIR | 44-26-06 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Horaires : 6h-15h</p> <p>Alternance des horaires : Travail en alternance d'horaires l'après midi pour internat 9h30-20h une fois toutes les 5 semaines sur 4 jours L,M,Me,J vendredi repos - Horaire normal 6h-15h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 950</p> <p>Outils informatiques : hygiène expert</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|--------------|----------|----|-------------------------------------|---|---|
| 44 | LA BAULE-ESCOUBLAC | GRAND AIR | 44-26-07 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : Horaire par alternance de l'après midi pour internat 9h30-20h 1 fois toutes les 5 semaines sur 4 jours L,M,M,J vendredi repos</p> <p>Horaire normal 6h-15h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 950</p> <p>Outils informatiques : hygiène expert</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 44 | MACHECOUL | ARMAND LOUIS | 44-26-08 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 07:30</p> <p>horaire de fin : 17:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Maintenance des installations sanitaires et thermiques avec le suivi des chaufferies en lien avec l'équipe EXEN.</p> <p>Accompagner et suivre les contrôles avec les prestataires extérieurs, les entreprises et bureaux de contrôle en lien avec l'encadrante.</p> <p>Formation en électricité ou chauffage appréciée.</p> <p>Habilitations : Electriques niveau BS minimum et BR souhaitée ou à acquérir.</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office;autre messagerie et logiciel GTC (chaufferie)</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-----------|------------------------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 44 | MACHECOUL | ARMAND LOUIS | 44-26-09 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Poste mixte : Entretien des classes mécaniques et remise en état plusieurs fois par an des 2 plateaux pédagogiques (mécaniques), Participation à la plonge et service du self / Entretien des espaces extérieurs, gestion des passages en déchetterie, participation à la gestion des véhicules du lycée, dépôt du courrier, aménagement des diverses salles lors des besoins du lycée.</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant prévention.</p> |
| 44 | NANTES | BOUGAINVILLE (DE) LOUIS-ANTOINE | 44-26-10 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 11:30</p> <p>horaire de fin : 19:45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|---------------------|----------|----|------------------------------------|---|---|
| 44 | NANTES | BOURDONNIÈRES (LES) | 44-26-11 | TS | Magasinier alimentaire (F/H) | C | <p>Réceptionner, ranger et distribuer les produits alimentaires. Vérifier la conformité des produits ou marchandises en lien avec les commandes. Organiser le déconditionnement et le rangement dans le respect des normes et procédures. Organiser les sorties selon les besoins du service restauration. Réaliser les inventaires. Gérer et optimiser les stocks. Préparer et établir les commandes selon les demandes du responsable restauration.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 43 horaire de début : 06:00 horaire de fin : 15:00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Gestion et préparation des prestations d'accueil et participation au service des rationnaires et commensaux le midi. Nb de repas : 1000 Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office</p> |
| 44 | NANTES | CAMUS ALBERT | 44-26-12 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41 Alternance des horaires : 3 semaines du matin 6h15-15h00 / 1 semaine de l'après-midi 10h00-18h30 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible.</p> |
| 44 | NANTES | CARCOUËT | 44-26-13 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste susceptible d'être vacant</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 Alternance des horaires : 1 jour par semaine 10h30-19h00, sinon 6h00-15h00. Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|------------|----------|----|-------------------------------------|---|--|
| 44 | NANTES | CARCOUËT | 44-26-14 | TS | Electricien (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations électriques.</p> <p>Surveiller, contrôler et assurer le suivi des installations et organes de sécurité.</p> <p>Planifier, gérer les stocks, préparer et réaliser des installations électriques.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel électrique, notamment en matière d'économie d'énergie.</p> <p>Réaliser les levées d'observations mentionnées dans le rapport de l'organisme agréé.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Habilitations : Electriques HOV, B1V, B2V, BR, BC; Conduite tracteur tondeuse, Balayeuse extérieure ...</p> <p>Outils informatiques : GLPI; autre Sogelink (document Amiante), GTB, Patio Permis B souhaité.</p> |
| 44 | NANTES | CLÉMENCEAU | 44-26-15 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 39</p> <p>Alternance des horaires : Une semaine sur 3 du soir avec la matinée du samedi matin travaillée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 semaines du matin 7h30-16h - 1 semaine du soir 9h30-18h30 suivi du samedi 7h30-12h30 <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Habilitations : électriques BS</p> <p>Outils informatiques : GLPI; Microsoft Office; autre AJI e-maintenance</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|----------------|----------|----|------------------------------------|---|---|
| 44 | NANTES | CLÉMENCEAU | 44-26-16 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 12:00</p> <p>horaire de fin : 20:15</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Participation au ramassage des feuilles.</p> <p>Samedis travaillés : 1/6</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 44 | NANTES | CLÉMENCEAU | 44-26-17 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:20</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Participation à la restauration selon le planning : plonge, plonge batterie par roulement et en binôme sur le temps du midi.</p> <p>Samedis travaillés : 1/6</p> |
| 44 | NANTES | COLINIÈRE (LA) | 44-26-18 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 39</p> <p>horaire de début : 12:00</p> <p>horaire de fin : 20:30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Nettoyage des voiries. Aménagement /déménagements de salles.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|----------------|----------|----|------------------------------------|---|---|
| 44 | NANTES | COLINIÈRE (LA) | 44-26-19 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 39</p> <p>horaire de début : 12:00</p> <p>horaire de fin : 20:30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Nettoyage des voiries. Aménagement déménagements de salles.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |
| 44 | NANTES | COLINIÈRE (LA) | 44-26-20 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : 05:45-14:30 (L,M,J,V), 05:45-14:45 (Me)</p> <p>Et service du soir 1 semaine sur 5 : 10:30-20:15 (L, M, J), 14:00- 20:15 (Me), 07:30-13:45 (V)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> <p>Outils informatiques : Easily</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |
| 44 | NANTES | COLINIÈRE (LA) | 44-26-21 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : 05:45-14:30 (L,M,J,V), 05:45-14:45 (Me)</p> <p>Et service du soir 1 semaine sur 5 : 10:30-20:15 (L, M, J), 14:00- 20:15 (Me), 07:30-13:45 (V)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> <p>Outils informatiques : Easily</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|-------------------|----------|----|--|---|--|
| 44 | NANTES | COLINIÈRE (LA) | 44-26-22 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : 05:45-14:30 (L,M,J,V), 05:45-14:45 (Me)</p> <p>Et service du soir 1 semaine sur 5 : 10:30-20:15 (L, M, J), 14:00- 20:15 (Me), 07:30-13:45 (V)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> <p>Outils informatiques : Easyls</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |
| 44 | NANTES | GUIST'HAU GABRIEL | 44-26-23 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easyls.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 43</p> <p>Alternance des horaires : 6h-14h30 et 11h-19h45 le mercredi</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 700</p> <p>Outils informatiques : Easyls;GLPI;Microsoft Office</p> |
| 44 | NANTES | GUIST'HAU GABRIEL | 44-26-24 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 11h30-20h00 et 12h10-20h00 le mercredi</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Poste mixte : 60% AEP 40% accueil</p> <p>Accueil de 16h à 20h + fermeture du lycée (sauf le mercredi : entretien des locaux uniquement).</p> <p>Pas de stationnement possible au sein de l'établissement</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|----------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 44 | NANTES | LIVET | 44-26-25 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 11:30 horaire de fin : 20:00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. |
| 44 | NANTES | LIVET | 44-26-26 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 06:00 horaire de fin : 14:45 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. |
| 44 | NANTES | MANDELA NELSON | 44-26-27 | TS | Magasinier alimentaire (F/H) | C | Réceptionner, ranger et distribuer les produits alimentaires. Vérifier la conformité des produits ou marchandises en lien avec les commandes. Organiser le déconditionnement et le rangement dans le respect des normes et procédures. Organiser les sorties selon les besoins du service restauration. Réaliser les inventaires. Gérer et optimiser les stocks. Préparer et établir les commandes selon les demandes du responsable restauration. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 06:15 horaire de fin : 15:00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : 80% magasinage, 20% aide de cuisine Préparer les sorties alimentaires du Lendemain du petit déjeuner, déjeuner et diner. Occasionnellement au service du midi et entretien des locaux. Nb de repas : 1000 Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office;autre pronote pour la mise en ligne des menus uniquement. |

| | | | | | | | |
|----|-------------------|-----------------------|----------|----|-------------------------------------|---|---|
| 44 | NANTES | MANDELA NELSON | 44-26-28 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : Horaires : une semaine du matin 6h15-14h45 Une semaine de soir 11h30- 20h00 et le vendredi 11h30-19h00.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 44 | NANTES | VINCI (DE) LÉONARD | 44-26-29 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Participer à des temps liés à l'activité de l'établissement (nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles).</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:30</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 44 | NORT SUR ERDRE | CAROLINE AIGLE | 44-26-30 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 10:15</p> <p>horaire de fin : 19:30</p> <p>Horaires spécifiques du mercredi : 8h-14h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Participation à l'entretien des espaces verts avec fluctuation selon les saisons. Aide quotidienne à la mise en sécurité de l'établissement lors de la fermeture (accompagnement de l'agent d'accueil).</p> <p>Habilitations : Habilitation Autoportée, Habilitation électrique</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------------|----------------|----------|----|--|---|--|
| 44 | ORVAULT | APPERT NICOLAS | 44-26-31 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:15</p> <p>horaire de fin : 15:02</p> <p>Horaires spécifiques du mercredi : 8h/14h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> |
| 44 | PONTCHATEAU | ALICE MILLIAT | 44-26-32 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : 6h00-15h00 deux semaines sur trois, 10h45-20h00 une semaine sur trois</p> <p>Horaires spécifiques du mercredi : 8h/14h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1000</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office;autre E-Pack Higiène</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|--------------|----------|----|-------------------------------------|---|--|
| 44 | PORNIC | PAYS DE RETZ | 44-26-33 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 15:30</p> <p>Spécificités du poste : Pas de restauration le mercredi (horaire 6:00 12:00)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1000</p> <p>Outils informatiques : Easyls</p> |
| 44 | REZE | PERRIN JEAN | 44-26-34 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Poste susceptible d'être vacant</p> <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 07:30</p> <p>horaire de fin : 16:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Notions menuiserie, serrurerie. Un jour par semaine fin à 18h.</p> <p>Habilitations : Électricité BO</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------------|-------------------------------------|----------|----|---------------------------------------|---|---|
| 44 | REZE | PERRIN JEAN | 44-26-35 | TS | Electricien (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations électriques.</p> <p>Surveiller, contrôler et assurer le suivi des installations et organes de sécurité.</p> <p>Planifier, gérer les stocks, préparer et réaliser des installations électriques.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel électrique, notamment en matière d'économie d'énergie.</p> <p>Réaliser les levées d'observations mentionnées dans le rapport de l'organisme agréé.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 07:30</p> <p>horaire de fin : 16:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Une journée par semaine fin à 18h</p> <p>Habilitations : Électricité BR,BC,HO</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office</p> |
| 44 | SAINT NAZAIRE | BOULLOCHE ANDRÉ - JEAN MOULIN | 44-26-36 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 3 jours soir (10h-18h45) et 2 jours matin (6h30-15h15 et 6h30-14h mercredi)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINT NAZAIRE | BRIAND ARISTIDE | 44-26-37 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : L 6h-14h30, M 11h30-20h, Me 7h -15h, J et V 6h-14h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : possibilité de travailler en plonge batterie</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------------------------------|-------------------------------|----------|----|-------------------------------------|---|--|
| 44 | SAINTE NAZAIRE | BRIAND ARISTIDE | 44-26-38 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40:30</p> <p>Horaires : L, M, J 7h-15h30, Me 7h-17h30 et V 7h-14h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : remplacement de vitrage, carrelage, faïence, toile de verre, petite maçonnerie.</p> <p>Habilitations : habilitation électrique</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-39 | TS | Agent d'accueil (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Accueillir physiquement les différents usagers de l'établissement.</p> <p>Accueillir téléphoniquement et gérer les appels avec une redistribution auprès des différents services.</p> <p>Gérer le courrier et les colis.</p> <p>Gérer la centrale SSI.</p> <p>Appliquer les mesures de sécurité, le plan particulier de mise en sûreté et le plan Vigipirate.</p> <p>Gérer les accès à l'établissement notamment l'accueil des fournisseurs.</p> <p>Ouvrir et fermer les locaux avec la gestion des clefs.</p> <p>Entretien de l'espace d'accueil et ses abords.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>horaires: à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Habilitations : habilitation électrique</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office;autre messagerie; word</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Poste logé par nécessité absolue de service.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------------------------------|-------------------------------|----------|----|--|---|--|
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-40 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easylis.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Alternance des horaires : 6:00-15:00 et 11:00-19:30 en alternance avec le responsable restauration (présence 2 soirs pour servir les internes)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : en binôme avec le responsable restauration.</p> <p>Nombre repas : 420 la première année</p> <p>Outils informatiques : Easylis;GLPI;Microsoft Office;autre messagerie; word</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-41 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Alternance des horaires : Participation au service du soir par rotation entre les agents (1 soir par semaine ou 1semaine sur 4)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nombre repas : 420 la première année.</p> <p>Outils informatiques : Easylis;GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------------------|------------------------------|----------|----|-----------------------|---|---|
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-42 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Alternance des horaires : Participation au service du soir par rotation entre les agents (1 soir par semaine ou 1 semaine sur 4)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nombre repas : 420 la première année.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-43 | TS | Electricien (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations électriques.</p> <p>Surveiller, contrôler et assurer le suivi des installations et organes de sécurité.</p> <p>Planifier, gérer les stocks, préparer et réaliser des installations électriques.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel électrique, notamment en matière d'économie d'énergie.</p> <p>Réaliser les levées d'observations mentionnées dans le rapport de l'organisme agréé.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Horaires : à définir .</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : bonnes connaissances de la SSI</p> <p>Habilitations : habilitations électriques requises</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------------------|------------------------------|----------|----|-------------------------------------|---|--|
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-44 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Horaires : A définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Habilitations : électrique de base, travail en hauteur.</p> <p>Outils informatiques : GLPI, internet et messagerie.</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-45 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-46 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------------------|------------------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-47 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-48 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-49 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINT PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-50 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------------------------------|-------------------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-51 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-52 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-53 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |
| 44 | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | SAINTE PHILBERT DE GRAND LIEU | 44-26-54 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste sous réserve du vote du Conseil régional</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux administratifs et techniques et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités d'entretien de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40 à 41 - Poste vacant à la mi-août 2026</p> <p>Flexibilité des horaires (Matin, soir). Horaires à définir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Mission accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------------------------------|------------------|----------|----|---------------------------------------|---|---|
| 44 | SAIN SEBASTIEN SUR LOIRE | SAVARIÈRES (LES) | 44-26-55 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 06:15 horaire de fin : 15:00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : Participation aux activités de restauration en plonge et grosse plonge. Missions accueil : participation possible. |
| 44 | SAIN SEBASTIEN SUR LOIRE | SAVARIÈRES (LES) | 44-26-56 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 11:15 horaire de fin : 19:30 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : Participation aux activités de restauration en plonge et grosse plonge. Missions accueil : participation possible. |
| 44 | SAVENAY | PRÉVERT JACQUES | 44-26-57 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 Alternance des horaires : 3 semaines matin : 6h-15h30 / 1 semaine soir : 9h30-19h Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : Entretien et maintenance des espaces extérieurs y compris des espaces verts. Permis B souhaité. |

| | | | | | | | |
|----|--------|------------------------|----------|----|-------------------------------------|---|---|
| 44 | VERTOU | HERDRIE (LA) | 44-26-58 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état. Assurer l'entretien des espaces verts. Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations. Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations. Diagnostiquer et contrôler les équipements. Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions. Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie). Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 06:30 horaire de fin : 15:00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : un seul agent de maintenance sur le site, polyvalence indispensable : compétences souhaitées en électricité, plomberie, agencement, espaces verts... Habilitations : habilitation électrique indispensable, montage échafaudage Outils informatiques : GLPI Permis B souhaité.</p> |
| 49 | ANGERS | BELLAY (DU) JOACHIM | 49-26-01 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état. Assurer l'entretien des espaces verts. Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations. Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations. Diagnostiquer et contrôler les équipements. Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions. Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie). Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 Alternance des horaires : 1 semaine sur 2 soit 6h-14h30 ou 8h30-17h Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : compétences souhaitées en plomberie chauffage. Habilitations : habilitation harnais/travail en hauteur. Habilitation électrique de base. Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office Permis B souhaité. Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|------------------------|----------|----|---------------------------------------|---|--|
| 49 | ANGERS | BELLAY (DU) JOACHIM | 49-26-02 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Assurer la gestion de la plonge en plus de la légumerie. Participation par roulement à la petite et grosse plonge. Préparation du petit déjeuner pour les internes. Polyvalence pour remplacement sur horaires du soir.</p> <p>Nb de repas : 950</p> <p>Outils informatiques : Microsoft Office</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-03 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 4 soirs par semaine 11h45-20h, 1 matin par semaine 7h-14h45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-04 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 4 soirs par semaine 11h45-20h, 1 matin par semaine 7h-14h45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|-------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-05 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 matins par semaine 6h-14h45, 1 soir par semaine 11h30-20h, 1 matin 7h-14h45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-06 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1400</p> <p>Outils informatiques : Microsoft Office</p> |
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-07 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 matins par semaine 6h-14h45, 1 soir par semaine 11h30-20h, 1 matin 7h-14h45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|----------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-08 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Triier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 6h-14h45 et 1 soir par semaine 11h15-20h avec reprise le lendemain dans le respect des 11h de repos.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Outils informatiques : Easily</p> |
| 49 | ANGERS | CHEVROLLIER | 49-26-09 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Triier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 6h-14h45 et 1 soir par semaine 11h15-20h avec reprise le lendemain dans le respect des 11h de repos.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Outils informatiques : Easily</p> |
| 49 | ANGERS | DAVID D'ANGERS | 49-26-10 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 12:00</p> <p>horaire de fin : 20:00</p> <p>Spécificités du poste : Poste du soir les lundis, mardis, mercredis, jeudis et du matin les vendredis selon les disponibilités.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------|----------------|----------|----|------------------------------------|---|---|
| 49 | ANGERS | DAVID D'ANGERS | 49-26-11 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 40 horaire de début : 06:00 horaire de fin : 14:30 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible. |
| 49 | ANGERS | DUNANT HENRI | 49-26-12 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 horaire de début : 06:30 horaire de fin : 15:30 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible. Permis B souhaité. Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention. |
| 49 | ANGERS | VEIL SIMONE | 49-26-13 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 Alternance des horaires : 1 à 2 jours par semaine du soir - 11h45 - 19h45 ou 6h15 - 15h00 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible. |

| | | | | | | | |
|----|---------------------|--------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 49 | BEAUPREAU EN MAUGES | JULIEN GRACQ | 49-26-14 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 600</p> <p>Outils informatiques : Easyls</p> |
| 49 | BRAIN SUR L'AUTHION | NARCÉ | 49-26-15 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 semaines du matin 6h00-15h15, une semaine du soir 11h30-20h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Rotation plonge obligatoire. Des tâches de lingerie pourront être demandées. Établissement étendu (30ha) comprenant une vingtaine de bâtiments.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B fortement conseillé (Établissement situé en zone rurale)</p> |
| 49 | BRAIN SUR L'AUTHION | NARCÉ | 49-26-16 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 semaines du matin 6h00-15h15, une semaine du soir 11h30-20h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Rotation plonge obligatoire. Des tâches de lingerie pourront être demandées. Établissement étendu (30ha) comprenant une vingtaine de bâtiments.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B fortement conseillé (Établissement situé en zone rurale)</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------------------|---------------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 49 | BRAIN SUR L'AUTHION | NARCÉ | 49-26-17 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 semaines du matin 6h00-15h15, une semaine du soir 11h30-20h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Rotation plonge obligatoire. Des tâches de lingerie pourront être demandées. Établissement étendu (30ha) comprenant une vingtaine de bâtiments.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B fortement conseillé (Établissement situé en zone rurale)</p> |
| 49 | CHOLET | EUROPE - ROBERT SCHUMAN | 49-26-18 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 1 journée du soir (11h/20h), 4 journées du matin (6h/15h) et 1 vendredi/4 du soir (11h/19h15)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 49 | SAUMUR | CARNOT SADI - JEAN BERTIN | 49-26-19 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 2 semaines du matin 6h-14h45, 1 semaine du soir 12h-20h15 sauf le vendredi 12h-18h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------------------|------------------------------|----------|----|---------------------------------------|---|--|
| 49 | SAUMUR | CARNOT SADI - JEAN BERTIN | 49-26-21 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.). Durée hebdo : 41 Alternance des horaires : 2 semaines du matin 6h-14h45, 1 semaine du soir 12h-20h15 sauf le vendredi 12h-18h Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible. Permis B souhaité. |
| 49 | SAUMUR | CARNOT SADI - JEAN BERTIN | 49-26-22 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 41 Alternance des horaires : 2 semaines du matin 6h-14h45, 1 semaine du soir 12h-20h15 sauf le vendredi 12h-18h Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Missions accueil : participation possible. Permis B souhaité. |
| 53 | CHÂTEAU- GONTIER | CURIE PIERRE ET MARIE | 53-26-01 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | Poste susceptible d'être vacant Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien. Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,... Possibilité de participation aux préparations culinaires froides. Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs. Participer à la mise en œuvre du tri des déchets. Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs. Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles. Durée hebdo : 42 Alternance des horaires : 1 soir / semaine, matin 6h-15h, soir 9h30-19h30 Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre. Spécificités du poste : Interventions ponctuelles en lingerie Missions accueil : participation possible. |

| | | | | | | | |
|----|-----------------|-----------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 53 | CHÂTEAU-GONTIER | CURIE PIERRE ET MARIE | 53-26-02 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 43</p> <p>Alternance des horaires : 1 soir / semaine, le jour du soir change après chaque vacances scolaires. 6h30-15h15 et 9h-19h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Le service de restauration du lycée Pierre & Marie Curie est une cuisine centrale qui délivre des repas au lycée Victor Hugo en liaison froide.</p> <p>Il est produit plus de repas pour le lycée Victor Hugo (environ 600 / jours) que pour le LP Pierre & Marie Curie (environ 200/jours).</p> <p>En conséquence, en plus de la production sur le site de Pierre & Marie Curie, il y a également des opérations de chargement d'un véhicule pour la livraison des repas ainsi que des opérations de remise en température et de distribution sur le site de Victor Hugo.</p> <p>Nb de repas : 200</p> <p>Outils informatiques : Easyls</p> |
| 53 | CHÂTEAU-GONTIER | HAUT ANJOU | 53-26-03 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 6h-15h et 1 service du soir de 11h45- 20h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------|----------------------|----------|----|---------------------------------------|---|---|
| 53 | EVRON | VADEPIED RAOUL | 53-26-04 | TS | Plombier Chauffagiste (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations thermiques et sanitaires.</p> <p>Planifier, préparer et réaliser des installations simples selon la réglementation et les normes de sécurité.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel sur les devis présentés.</p> <p>Accompagner les entreprises extérieures chargées de la maintenance des équipements.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 horaire de début : 07:00 horaire de fin : 16:30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : compétences en plomberie exigées, un réseau de chaleur bois alimente la cité scolaire. Polyvalence sur les autres aspects de la maintenance de l'établissement . Public différencié : collège / lycée / enseignement supérieur.</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office;autre logiciel de gestion du chauffage</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 53 | EVRON | VADEPIED RAOUL | 53-26-05 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42 horaire de début : 06:30 horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Public différencié : collège / lycée / enseignement supérieur. Remplacement à l'accueil possible, participation aux tâches de lingerie.</p> |
| 53 | LAVAL | DOUANIER ROUSSEAU | 53-26-06 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41 horaire de début : 11:00 horaire de fin : 20:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'Assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------|-------------------------|----------|----|-------------------------------------|---|---|
| 53 | LAVAL | LYCÉE AGRICOLE DE LAVAL | 53-26-07 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 07:30</p> <p>horaire de fin : 17:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Uniquement en cas de grande nécessité et afin d'assister le personnel de direction assurant les astreintes de sécurité : prévoir quelques heures d'astreintes afin de mener des actions de 1er niveau ou des actions curatives sur les infrastructures.</p> <p>Habilitations : Habilitation électrique, Cases 482</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Poste logé par nécessité absolue de service.</p> |
| 53 | LAVAL | LYCÉE AGRICOLE DE LAVAL | 53-26-08 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Participer à des temps liés à l'activité de l'établissement (nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles).</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 1 jour /Semaine 9h30-18h30, 2 jours: 6h-15h, 1 jour 6h-14h30, Vendredi : 6h-14h.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |
| 53 | LAVAL | LYCÉE AGRICOLE DE LAVAL | 53-26-09 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 1 jour /Semaine 9h30-18h30, 2 jours: 6h-15h, 1 jour 6h-14h30, Vendredi : 6h-14h.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------|-------------------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 53 | LAVAL | LYCÉE AGRICOLE DE LAVAL | 53-26-10 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Triier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : le matin: 6h-15h30, le soir: 11h30-20h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> <p>Outils informatiques : Outlook</p> |
| 53 | LAVAL | PARÉ AMBROISE | 53-26-11 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Triier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : Lundi 5h50-15h, Mardi 10h-19h30, Mercredi 6h30-14h30, Jeudi 5h50-15h, Vendredi 5h50-14h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Grosse plonge.</p> <p>Nb de repas : 800</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 53 | LAVAL | RÉAUMUR - ROBERT BURON | 53-26-12 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : Les horaires sont majoritairement du matin 6h-15h avec un soir 11h30-20h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------|-----------------------|----------|----|--|---|---|
| 53 | MAYENNE | VINCI (DE) LÉONARD | 53-26-13 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : Matin : Lundi, mardi, jeudi, vendredi (environ 7h00-15h00) - Soir : Mardi (environ 9h30-20h00)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Polyvalence sur les postes desserts (une spécialité pâtisserie serait appréciée), chaud et entrées.</p> <p>Cuisine à l'étage</p> <p>Nb de repas : 350</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office</p> |
| 53 | MAYENNE | VINCI (DE) LÉONARD | 53-26-14 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 1 jour du soir (11h00-20h00) 4 jours du matin (7h00-15h30)</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------|---|----------|----|---------------------------------------|---|---|
| 72 | LA FERTE-BERNARD | GARNIER ROBERT | 72-26-01 | TS | Plombier Chauffagiste (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations thermiques et sanitaires.</p> <p>Assurer le suivi et l'entretien courant de la chaufferie.</p> <p>Planifier, préparer et réaliser des installations simples selon la réglementation et les normes de sécurité.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel sur les devis présentés.</p> <p>Accompagner les entreprises extérieures chargées de la maintenance de la chaufferie.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 08:00</p> <p>horaire de fin : 17:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 72 | LA FLECHE | ESTOURNELLES DE CONSTANT - AMPÈRE | 72-26-02 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles..</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 6h-14h30 et 1 semaine toutes les 12 semaines 7h30-16h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Entretien des internats, plonge du self, nettoyage du self et plonge temps plein à la semaine (1 semaine toutes les 12 semaines).</p> <p>Renfort ponctuel sur les autres secteurs du lycée</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|-----------|---|----------|----|---------------------------------------|---|--|
| 72 | LA FLECHE | ESTOURNELLES DE CONSTANT - AMPÈRE | 72-26-03 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles..</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 6h-14h30 et 1 semaine toutes les 12 semaines 7h30-16h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Entretien des internats, plonge du self, nettoyage du self et plonge temps plein à la semaine (1 semaine toutes les 12 semaines).</p> <p>Renfort ponctuel sur les autres secteurs du lycée</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 72 | LA FLECHE | ESTOURNELLES DE CONSTANT - AMPÈRE | 72-26-04 | TS | Magasinier alimentaire (F/H) | C | <p>Réceptionner, ranger et distribuer les produits alimentaires.</p> <p>Vérifier la conformité des produits ou marchandises en lien avec les commandes.</p> <p>Organiser le déconditionnement et le rangement dans le respect des normes et procédures.</p> <p>Organiser les sorties selon les besoins du service restauration.</p> <p>Réaliser les inventaires.</p> <p>Gérer et optimiser les stocks.</p> <p>Préparer et établir les commandes selon les demandes du responsable restauration.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Participation occasionnelle au service du midi, Entretien des locaux en lien avec le magasin, Relation avec les chauffeurs et les commerciaux. Utilisation de transpalette et de gerbeur.</p> <p>Nb de repas : 1400</p> <p>Habilitations : Habilitation conduite de gerbeur</p> <p>Outils informatiques : Easylis;Microsoft Office;autre Mypackhygiène</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------|----------|----------|----|--------------------------|---|--|
| 72 | LE MANS | BELLEVUE | 72-26-05 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:50</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Sur 4 semaines : une semaine à la légumerie, une semaine en préparation froide, une semaine à la gestion des petits déjeuners des internes et une semaine à la plonge batterie (rotation des tâches toutes les semaines sur 1 mois).</p> <p>Service sur deux niveaux avec deux lignes de self. Cuisine, grosse plonge au R.D.C. et petite plonge à l'étage.</p> <p>Nb de repas : 1100</p> |
| 72 | LE MANS | BELLEVUE | 72-26-06 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:50</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Sur 4 semaines : une semaine à la légumerie, une semaine en préparation froide, une semaine à la gestion des petits déjeuners des internes et une semaine à la plonge batterie (rotation des tâches toutes les semaines sur 1 mois).</p> <p>Service sur deux niveaux avec deux lignes de self. Cuisine, grosse plonge au R.D.C. et petite plonge à l'étage.</p> <p>Nb de repas : 1100</p> |

| | | | | | | | |
|----|----------|------------------------|----------|----|-------------------------------------|---|--|
| 72 | LE MANS | FUNAY - HÉLÈNE BOUCHER | 72-26-07 | TS | Electricien (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations électriques.</p> <p>Surveiller, contrôler et assurer le suivi des installations et organes de sécurité.</p> <p>Planifier, gérer les stocks, préparer et réaliser des installations électriques.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel électrique, notamment en matière d'économie d'énergie.</p> <p>Réaliser les levées d'observations mentionnées dans le rapport de l'organisme agréé.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40:30</p> <p>Alternance des horaires : 8h-17h00 sur 3 jours, 8h-16h30 sur 1 jour, 8h-18h00 sur 1 jour .</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Gestion de l'outil GTB, Suivi des commissions de sécurité et des rapports de contrôle périodiques en lien avec les entreprises, participation à des travaux de maintenance générale.</p> <p>Habilitations : Permis B et habilitation électrique BR, B2, BC, H0V.</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 72 | ROUILLON | GERMINIÈRE (LA) | 72-26-08 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 08:00</p> <p>horaire de fin : 17:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Maintenance des installations sanitaires et thermiques, avec suivi des chaufferies, du contrôle gaz et de la gestion des légionelles. Assurer le suivi du carnet sanitaire et de la GTC. Accompagner les prestataires dans le suivi de la bonne tenue du registre de sécurité lors des autres contrôles.</p> <p>Habilitations : habilitation électrique, habilitation travail en hauteur</p> <p>Outils informatiques : Microsoft Office</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------|------------------|----------|----|---------------------------------------|---|---|
| 72 | LE MANS | MANS SUD (LE) | 72-26-09 | TS | Plombier Chauffagiste (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations thermiques et sanitaires.</p> <p>Assurer le suivi et l'entretien courant de la chaufferie.</p> <p>Planifier, préparer et réaliser des installations simples selon la réglementation et les normes de sécurité.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel sur les devis présentés.</p> <p>Accompagner les entreprises extérieures chargées de la maintenance de la chaufferie.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : Planning sur 3 semaines :</p> <p>1 semaine l'agent sera 2 jours du soir 10h-18h15 et les autres jours 7h30-16h. Les 2 semaines suivantes : 1 seule journée du soir.</p> <p>SEM1 lundi et jeudi soir ; SEM2 : mardi soir ; SEM3 : mercredi soir</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 72 | LE MANS | MONTESQUIEU | 72-26-10 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:15</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> |
| 72 | LE MANS | TITULAIRE VOLANT | 72-26-11 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : Flexibilité des horaires requise, horaires possibles dès 6h jusqu'à 20h.</p> <p>Spécificités du poste : Changement d'affectation possible dans l'année.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B exigé.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------|---|----------|----|-------------------------------------|---|--|
| 72 | LE MANS | TITULAIRE VOLANT | 72-26-12 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : Flexibilité des horaires requise, horaires possibles dès 6h jusqu'à 20h.</p> <p>Spécificités du poste : Changement d'affectation possible dans l'année.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B exigé.</p> |
| 72 | LE MANS | TOUCHARD GABRIEL - GEORGES WASHINGTON | 72-26-13 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:00 - horaire de fin : 15:20</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Missions de magasinage et d'entretien des ateliers :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestion des stocks du magasin et des commandes : suivre les entrées et les sorties, réalisation régulière d'inventaire, préparer et établir les commandes en lien avec le donneur d'ordre. 2. Réception, rangement et distribution des produits/marchandises à l'équipe pédagogique : réceptionner les produits ou marchandises en lien avec les commandes, ranger les produits/marchandises, participer à la récupération de produits/marchandises, distribuer les produits/marchandises à l'équipe pédagogique. 3. Entretien du matériel, des locaux du magasin (dont circulations et salles de classes) et participation au tri des déchets. <p>Habilitations : Habilitation électrique BR, CACES souhaité</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office;autre logiciel de gestion de stock</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|----------------------|-------------------------|----------|----|---------------------------------------|---|--|
| 72 | LE MANS | YOURCENAR MARGUERITE | 72-26-14 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste susceptible d'être vacant</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> |
| 72 | MAMERS | PERSEIGNE MAUBOUSSIN | 72-26-15 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 11:25</p> <p>horaire de fin : 19:45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 72 | SABLE-SUR- SARTHE | ELIZÉ RAPHAËL | 72-26-16 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Horaires : soirs 11h30-20h15 .Flexibilité souhaitée pour travailler le matin en cas de nécessité de service 6h30-15h15</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste :Pas de service au self, missions d'accueil la journée et de fermeture de l'établissement le soir</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------|---------------|----------|----|--|---|--|
| 72 | SABLE-SUR-SARTHE | ELIZÉ RAPHAËL | 72-26-17 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 semaines de matin 06h15 - 15h</p> <p>1 semaine du matin 10h30 - 20h15</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |
| 72 | SABLE-SUR-SARTHE | ELIZÉ RAPHAËL | 72-26-18 | TO | Aide de cuisine (F/H) | C | <p>Participer à la production des repas, principalement des entrées et des desserts.</p> <p>Assurer la gestion de la légumerie.</p> <p>Mettre en place et distribuer les plats.</p> <p>Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux du service de restauration dans le respect des règles et normes d'hygiène et sécurité (HACCP).</p> <p>Possibilité de participer à la plonge.</p> <p>Triier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 3 semaines 06h15 - 15h</p> <p>1 semaine 10h45 - 20h15</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> |
| 72 | SABLE-SUR-SARTHE | ELIZÉ RAPHAËL | 72-26-19 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Triier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 semaines 06h15 - 15h</p> <p>1 semaine 11h - 20h15</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 1200</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|--------------|----------|----|--|---|---|
| 72 | SAINTE-CALAIS | RONDEAU JEAN | 72-26-20 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easilyls.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 1 semaine sur 2 matin : 6h-15h (vendredi 6h-14h30); soir : L 11h30-20h, M au J 11h-20h, V 7h30-14h30.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Le stockage (chambres froides, réserve sèche et réserve des produits entretien) s'effectue en partie au sous-sol de la cuisine.</p> <p>70 à 75 % des élèves de l'établissement sont internes.</p> <p>Nb de repas : 300</p> <p>Outils informatiques : Easilyls;GLPI</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |
| 72 | SILLE-LE-GUILLAUME | SCARRON PAUL | 72-26-21 | TS | Agent d'accueil (F/H) | C | <p>Accueillir physiquement les différents usagers de l'établissement.</p> <p>Accueillir téléphoniquement et gérer les appels avec une redistribution auprès des différents services.</p> <p>Gérer le courrier et les colis.</p> <p>Gérer la centrale SSI.</p> <p>Appliquer les mesures de sécurité, le plan particulier de mise en sûreté et le plan Vigipirate.</p> <p>Gérer les accès à l'établissement notamment l'accueil des fournisseurs.</p> <p>Ouvrir et fermer les locaux avec la gestion des clefs.</p> <p>Entretien l'espace d'accueil et ses abords.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 7h45-18h30 ou 7h30-18h15, Pause méridienne 12h à 14h</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Entretien des bureaux administratifs.</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office;autre GEC</p> <p>Permis B souhaité.</p> <p>Poste logé par nécessité absolue de service.</p> |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|-----------------|----------|----|--|---|---|
| 72 | SILLE-LE-GUILLAUME | SCARRON PAUL | 72-26-22 | TS | Cuisinier (F/H) | C | <p>Participer à la production, la valorisation, la distribution des préparations culinaires chaudes et froides.</p> <p>Veiller au respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Assurer l'entretien du matériel et des locaux.</p> <p>Remplir les documents de suivi HACCP et de contrôle des aliments.</p> <p>Conseiller et animer les repas.</p> <p>Trier les déchets dans le respect des principes de développement durable.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 42</p> <p>Alternance des horaires : 6h-14h30 et 1 jour par semaine 9h15-19h45 (reprise le lendemain dans le respect des 11h de repos quotidien).</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Participation à la grosse plonge.Réception des livraisons.</p> <p>Nb de repas : 500</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | AIZENAY | LE BRET COLETTE | 85-26-01 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maitrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Horaires du matin : 6h15 à 15h45 (sauf mercredi 6h15 à 13h et vendredi 6h15 à 14h30)</p> <p>Si extension lycée avec internat : possibilité horaires le soir.</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 500</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI;Microsoft Office</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------------------|------------------------------|----------|----|--|---|--|
| 85 | FONTENAY-LE-COMTE | BEL AIR | 85-26-02 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 43</p> <p>Alternance des horaires : Roulement une semaine sur deux : matin 6h-15h00 ; après-midi : 11h15-20h15 sauf vendredi</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 370</p> <p>Outils informatiques : Easily;GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | LA ROCHE-SUR-YON | BRANLY EDOUARD | 85-26-03 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 11:45</p> <p>horaire de fin : 20:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |
| 85 | LA ROCHE-SUR-YON | LATTRE DE TASSIGNY JEAN (DE) | 85-26-04 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41:15</p> <p>Alternance des horaires : LMMeJ : 11h30-20h00, V : 9h30-17h15</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------|-------------|----------|----|-------------------------------------|---|---|
| 85 | LA ROCHE-SUR-YON | NATURE | 85-26-06 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 12:30</p> <p>horaire de fin : 20:30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | LA ROCHE-SUR-YON | NATURE | 85-26-07 | TS | Agent de maintenance générale (F/H) | C | <p>Réaliser des travaux d'entretien courant et de maintenance générale de niveau 1 et 2 des bâtiments tous corps d'état.</p> <p>Assurer l'entretien des espaces verts.</p> <p>Chiffrer, planifier, préparer et réaliser des installations ou réparations.</p> <p>Assurer les premières Interventions, le dépannage et les réparations.</p> <p>Diagnostiquer et contrôler les équipements.</p> <p>Sécuriser les bâtiments et locaux d'Interventions.</p> <p>Assurer le suivi des organes de sécurité (SSI, portails, moyens de lutte contre l'incendie).</p> <p>Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits en relation avec les fournisseurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>horaire de début : 08:00</p> <p>horaire de fin : 17:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Habilitations : Habilitation électrique, CACES souhaité</p> <p>Outils informatiques : GLPI;Microsoft Office;autre Logiciels de pilotage des équipements</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | LES HERBIERS | MONNET JEAN | 85-26-08 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste susceptible d'être vacant</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 40</p> <p>Alternance des horaires : 4 jours matin 7:00 - 15:30</p> <p>1 jour soir 12:00 - 20:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------------------|--------------------|----------|----|--|---|---|
| 85 | LES SABLES D'OLONNE | TABARLY ERIC | 85-26-09 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : L et Me 10h30-19h30, M et J 6h30-14h30, V 6h00-14h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 220</p> <p>Outils informatiques : Easily</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | MONTAIGU | VINCI (DE) LÉONARD | 85-26-10 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:15</p> <p>horaire de fin : 15:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> |

| | | | | | | | |
|----|------------------------|--------------|----------|----|--|---|--|
| 85 | OLONNE-SUR-MER | MATHÉ VALÈRE | 85-26-11 | TS | Adjoint au responsable de restauration (F/H) | C | <p>Participer à l'organisation du service restauration en appui du responsable restauration et le remplacer en cas d'absence.</p> <p>Assurer la production et la distribution des repas dans le respect des règles et des normes d'hygiène et sécurité.</p> <p>Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes.</p> <p>Mettre en place des préparations chaudes et froides.</p> <p>Contrôler la réception des marchandises.</p> <p>Vérifier la sécurité, maintenance et hygiène des matériels et locaux.</p> <p>Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et veiller au bon fonctionnement du matériel.</p> <p>Être en capacité d'utiliser les outils informatiques notamment Easily.</p> <p>Participer à des actions éducatives de prévention et de sensibilisation concernant l'équilibre alimentaire des lycéens. (Conseil, information, affichage)</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : L 6h-14h, M 10h30-19h30, Me 6h30-14h30, J 10h30-19h30, V 6h30-14h30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Nb de repas : 380</p> <p>Outils informatiques : Easily;Microsoft Office</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |
| 85 | OLONNE-SUR-MER | MATHÉ VALÈRE | 85-26-12 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>Alternance des horaires : 3 jours du matin : 6h-15h et 2 jours de l'après-midi : 12h-20h (reprise le lendemain dans le respect des 11 h de repos quotidien).</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Possibilité d'assurer la mission d'assistant de prévention.</p> |
| 85 | SAINTE-GEMME-LA-PLAINE | LUÇON-PÉTRÉ | 85-26-13 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 06:00</p> <p>horaire de fin : 14:45</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------------------------|-----------------|----------|----|------------------------------------|---|--|
| 85 | SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE | BOUTAIN ADELINE | 85-26-14 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Poste susceptible d'être vacant</p> <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 12:00</p> <p>horaire de fin : 20:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE | BOUTAIN ADELINE | 85-26-15 | TO | Agent d'entretien polyvalent (F/H) | C | <p>Assurer l'entretien courant des locaux et le nettoyage du matériel d'entretien.</p> <p>Participer aux activités de restauration : gestion de la plonge, entretien de la salle de restauration, service au self,...</p> <p>Possibilité de participation aux préparations culinaires froides.</p> <p>Nettoyer les espaces gris et participer à l'entretien des conteneurs.</p> <p>Participer à la mise en œuvre du tri des déchets.</p> <p>Remplacer selon les besoins dans les autres secteurs.</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 12:00</p> <p>horaire de fin : 20:00</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Missions accueil : participation possible.</p> <p>Permis B souhaité.</p> |
| 85 | SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE | BOUTAIN ADELINE | 85-26-16 | TS | Electricien (F/H) | C | <p>Diagnostiquer, dépanner et assurer la maintenance des installations électriques.</p> <p>Surveiller, contrôler et assurer le suivi des installations et organes de sécurité.</p> <p>Planifier, gérer les stocks, préparer et réaliser des installations électriques.</p> <p>Conseiller sur le choix et l'utilisation de matériel électrique, notamment en matière d'économie d'énergie.</p> <p>Réaliser les levées d'observations mentionnées dans le rapport de l'organisme agréé.</p> <p>Interventions dans les autres domaines de la maintenance du bâtiment et des espaces extérieurs (verts).</p> <p>Nécessaire solidarité entre les équipes en fonction du contexte et des priorités posées par les encadrants ou les autorités fonctionnelles.</p> <p>Durée hebdo : 41</p> <p>horaire de début : 09:00</p> <p>horaire de fin : 18:30</p> <p>Horaires pour la rentrée 2026 susceptibles d'évolution d'une année sur l'autre.</p> <p>Spécificités du poste : Levée des observations des bureaux de contrôle (gaz, électricité, portes coupes feu).</p> <p>Habilitation électrique.</p> <p>Outils informatiques : GLPI</p> <p>Permis B souhaité.</p> |