

Technicien dégraissage de hotte (H/F)

78960 VOISINS LE BRETONNEUX

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 05/01/2026
 Durée : 3 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 € 1801 / Mois

L'entreprise

Société spécialisée dans le traitement des nuisibles (dératisation /désinsectisation (3D).

Le poste

Le/La technicien(ne) en dégraissage de hottes assure le nettoyage, le dégraissage et la maintenance des systèmes d'extraction de cuisines professionnelles afin de garantir l'hygiène, la sécurité incendie et la conformité aux normes en vigueur.

Réaliser le dégraissage complet des systèmes d'extraction :

- Hottes
- Filtres
- Gaines
- Extracteurs et moteurs

Mettre en place les protections nécessaires avant intervention

- Utiliser les produits et matériels adaptés (dégraissants, nettoyeurs haute pression, racloirs, etc.)
- Respecter les protocoles de sécurité et d'hygiène
- Travailler en hauteur et dans des environnements contraints
- Effectuer les contrôles visuels après intervention
- Rédiger les rapports d'intervention et fiches de suivi
- Informer le client sur l'état des installations et signaler les anomalies
- Respecter les normes HACCP et les règles de sécurité incendie

Conditions de travail & rémunération

Horaires : horaires décalés (interventions de nuit, tôt le matin et/ou week-ends selon planning)

Type de contrat : longue mission d'intérim avec possibilité d'évolution vers un CDI

Rémunération :

Salaire : 1801 € brut mensuel

Panier repas : 15,30 € par jour travaillé

Déplacements : fréquents selon les sites d'intervention (IDF)

Le profil recherché

Expérience appréciée dans le nettoyage industriel ou la maintenance

Permis B souhaité (déplacements fréquents)

Absence de vertige (travail en hauteur)