

Le 28/02/2023

POSTE AGENT DE RESTAURATION (H/F) ACCUEIL DE JOUR / CDI 0.57 ETP

L'Association Eole, 130 collaborateurs, gestionnaire de dispositifs d'Hébergement d'Urgence Hommes Seuls et Familles, d'un Accueil de jour familles, couples et femmes seules, d'Hébergement d'Insertion CHRS Hommes Seuls et Familles, de 7 Maisons Relais, d'un service accompagnement logement, d'un Atelier Chantier d'Insertion et d'un service de médiation à l'emploi recrute **un agent de restauration** (H ou F)

Service : L'accueil de Jour cible un public femmes seules, couples et familles sans logement, ni hébergement, quelque soit leur situation administrative. Il est ouvert 7/7 jours de 7h30 à 17h du lundi au vendredi et de 8h30 à 17h les samedis et dimanches.

Contrat et temps de Travail : CDI 20 heures hebdomadaires (horaires de journée et un week-end sur deux travaillé).

Poste à pourvoir le : 01/04/2023

Missions : Placé(e) sous la responsabilité du chef de service et intégré à une équipe éducative, l'agent de restauration assure au sein de l'accueil de jour les actions ci-dessous :

- Anticiper et préparer les menus de la semaine selon les dons de la Banque Alimentaire
- Prépare le repas du midi (entrée plat dessert) : déboîtage, découpe de légumes, cuisson, réchauffe.
- Réaliser les achats alimentaires en accord avec son supérieur hiérarchique
- Réceptionner et contrôler les stocks de produits alimentaires
- Respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison
- Assurer la traçabilité des produits ainsi que la prise des températures des plats servis selon le PMS
- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Réaliser les plats témoins selon le PMS
- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Respecter les procédures de la démarche qualité
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels

Profil Professionnel / Compétences attendues :

- Respecter les consignes d'hygiène
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection
- Avoir une attitude d'accompagnement auprès des convives
- Connaître les gestes de première urgence
- D'anticiper et être autonome
- Capacité d'écoute et de relationnelles
- Travailler en équipe pluri-professionnelle
- Instauration d'une distanciation, prise de recul.
- S'adapter et avoir la capacité d'organisation.
- Favoriser le bien-vivre ensemble (respect des cultures, religions, organisations,...).

Qualification visée :

- CAP / BEP Cuisine ou équivalent
- Expérience souhaitée en cuisine et nettoyage
- Rémunération selon convention collective 1951, coefficient 312, pour un montant de 1709.32€ Brut (pour un 35h/semaine) + prime décentralisée annuelle représentant 5% du salaire brut annuel.
- Permis B exigé

Candidature : Adressez votre lettre de motivation et CV à Denis PARMENTIER, Directeur du Pôle Inclusion sociale (en indiquant en objet poste agent de restauration ADJ) à eole.recrutement@eole-asso.fr **avant le 17/03/2023.**