

L'AGAPEI RECRUTE !

AGENT DE RESTAURATION (H/F)

CDI - Temps plein

Exerçant au sein d'un ESAT, au contact de personnes en situation de handicap, vous réalisez les opérations de préparation, de fabrication et de remise en température en restauration collective dans le cadre des normes HACCP.

MISSIONS

- Assurer la mise en chambre froide, la remise en température, la conservation de la chaîne du froid,
- Assurer le dressage des préparations culinaires,
- Réaliser la mise à disposition des préparations dans la salle de restauration,
- Elaborer des entrées, des plats et des desserts en respectant les fiches de production,
- Assurer le contrôle et le respect de l'application des normes HACCP, des règles et des procédures dans le domaine d'activité,
- Assurer le nettoyage, le contrôle et le suivi de l'entretien des locaux, outils et équipements dans le domaine d'activité.

PROFIL



- Professionnel justifiant au minimum d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP, idéalement en cuisine, hôtellerie et restauration),
- Avoir une/des expérience(s) réussie(s) dans un poste similaire,
- Organiser, rigoureux, autonome, réactif,
- Maîtriser les techniques culinaires, les normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que le nettoyage des locaux,
- Connaissance des normes HACCP en restauration.

STATUT / AVANTAGES

Convention Collective du 15 mars 1966 – Rémunération selon expériences acquises.

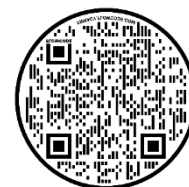
Congés supplémentaires – Mutuelle – Œuvres sociales du CSE de l'Unité de Gestion –

Lieu de travail : Flourens

PIECES A FOURNIR :  Lettre de motivation  Curriculum vitae

POSTE A POURVOIR DES QUE POSSIBLE

Demande à adresser avant le 5 février 2023 à :
Monsieur le Directeur de l'Unité de Gestion Flourens
2 Chemin de la Madeleine – 31 130 Flourens ou par mail à :
cnaegele@agapei.asso.fr



Scannez-moi !

