

L'AGAPEI RECRUTE !

Un Agent de restauration en Cuisine (H/F) en CDI – Temps partiel 0.30 ETP

Foyer de Vie à Cagnac-les-mines

Véritable acteur d'une équipe pluridisciplinaire, vous participez à la qualité d'accueil des personnes en situation de handicap accompagnées dans les différents services de l'établissement.

MISSIONS

- Vous réalisez les opérations de préparation, de remise en température en restauration collective et de service dans le cadre des normes HACCP ;
 - Réception de marchandises
 - Remise en température de repas livrés
 - Respect des procédures internes et plan d'hygiène
 - Service et distribution des repas
 - Préparations diverses
 - Nettoyage des locaux
- Si les nécessités de service l'exigent, vous pouvez intervenir sur l'ensemble des services généraux (restauration, lingerie, entretien).
- Vous rendez compte à votre hiérarchie de votre activité et signalez tout dysfonctionnement constaté,

PROFIL

- Titulaire d'un diplôme de niveau 3 CAP/BEP
- Expérience réussie dans un poste similaire,
- Connaissance des normes HACCP
- Capacité d'organisation et rigueur,
- Sens des initiatives, des responsabilités et capacité à travailler en équipe,
- Capacité à appliquer les procédures et protocoles en matière d'hygiène et de sécurité,
- Connaissance du secteur du handicap apprécié

STATUT / AVANTAGES

Lieu de travail : Cagnac les mines

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

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

PIECES A FOURNIR :



Lettre de motivation



Curriculum vitae

POSTE A POURVOIR AU PLUS TOT



Demande à adresser avant le 28/10/2025 à :

M. le Directeur de l'Unité de Gestion Cagnac

AgaPei – Foyer de vie Hameau du lac

51 rue de la Sigalarié

81130 Cagnac-les-mines

Ou via notre site Internet : www.agapei.asso.fr

Ou par mail à : ug-cagnac@agapei.asso.fr

