

L'AGAPEI RECRUTE !



Un Agent de Restauration (H/F) en CDI – Temps plein

Véritable acteur d'une équipe pluridisciplinaire, vous garantissez et réalisez les opérations de préparation, de remise en température en restauration collective dans le cadre de la norme HACCP.

MISSIONS

- Vous réalisez la gestion de stock et approvisionnement (*Mise en chambre froide, remise en température, conservation de la chaîne de froid*)
- Vous contrôlez et respectez de l'application de l'HACCP, des règles, procédures, normes et standards dans son domaine d'activité.
- Vous évacuez les déchets de diverses natures et participez à la gestion des ordures de l'établissement,
- Vous réalisez la remise en température en respectant les normes adéquates
- Vous contrôlez le respect des délais et dates limites de consommation et la conformité et de la qualité des produits
- Vous réalisez les modifications des textures alimentaires en fonction des régimes des personnes accompagnées

PROFIL

- Titulaire d'un diplôme de niveau 3 CAP/BEP (*Cuisine, hôtellerie et restauration...*)
- Expérience réussie dans un poste similaire,
- 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 des normes HACCP appréciée,
- Connaissance du secteur du handicap.

STATUT / AVANTAGES

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

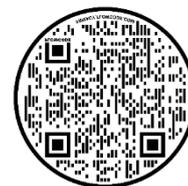


Demande à adresser à :

Mme la Directrice de l'Unité de Gestion ST ORENS

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

Ou par mail à : rrh-temps@agapei.asso.fr



Scannez-moi !