

## Agent polyvalent en restauration collective

**Nombre de poste(s) :** 1

**Type de contrat :** CDDI - 26 heures par semaine durant 7 mois (renouvelable)

**Cible :** Homme/ Femme - Inscrit(s) dans le dispositif RSA (socle)

**Cadre de l'emploi :** Travail en équipe



### DESCRIPTION ET PROFIL DU POSTE

#### Objectif (s):

- Découverte du métier et des gestes professionnels sous la responsabilité d'un cuisinier afin de développer des compétences dans le domaine de la restauration collective (self service)

#### Tâches :

- Peut cuisiner un type de plats particulier (entrées, desserts...).
- Approvisionner la salle et la cuisine en denrées, assurer le service au self
- Effectuer la plonge
- Réceptionner et gérer les stocks

#### Critères requis :

- Sens du travail en équipe
- Résistance physique
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

#### Conditions de travail :

Travail en équipe sur planning

- Horaires : 7h (pause déjeuner avant le service) -14h30+quelques soirées
- semaine de travail répartie sur 4 jours

Formations en interne, liées au poste : HACCP, PSC1.



### CONTACTS ET DOCUMENTS OBLIGATOIRES

**Développeur/CIP :** Véronique HAMEL-METGE

**Secrétaire :** Valérie Rochet

**Tél. :** 01 64 87 45 71

**Mail :** recrutementsud@initiatives77.org

#### A fournir :

- CV
- N° d'allocataire CAF
- Copie du permis de conduire



### DATE DE RECRUTEMENT ET LIEU DE TRAVAIL

**Date de la sélection :** 00/00/2020

**Début du contrat :** 01/2020

**Lieu :** 2 rue Ampère, 77520 GURCY-LE-CHATEL (Mal desservi par les transports en commun : avoir un moyen de transport fiable)