



Agent de Restauration

Dès que possible

Contrat à Durée Indéterminée 17.50h/sem

Description du poste

La Fondation Ellen POIDATZ, transforme et diversifie son offre de services sur le territoire IDF. Elle s'inscrit pleinement dans les politiques publiques visant l'auto-détermination et l'inclusion des personnes en situation de handicap. Dans le cadre de la transformation de son offre en direction des enfants DI-TSA de 0 à 20 ans, la Plateforme de services P-PIT recrute pour son Territoire de Melun - Site de DAMMARIE LES LYS, un/une : AGENT DE CUISINE Profil recherché : - Expérience d'un an minimum sur un poste similaire - Connaissance des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP - Connaissance des règles d'utilisation des produits et des matériels appropriés aux tâches variées en cuisine et nettoyage - Connaissance de l'environnement professionnel et des règles de sécurité - Connaissance des techniques de manutention lourde - Efficacité et rapidité d'exécution - Polyvalence et autonomie dans l'organisation du travail - Maîtrise de la liaison froide - Station debout prolongée Missions principales : - Participer aux réunions de commissions de repas - Signaler les besoins de réapprovisionnements, des produits périmés et des matériels défectueux - Réceptionner les livraisons des repas et contrôler leur conformité - Maintenir les locaux et les matériels en conformité selon les normes d'hygiène en vigueur - Entretenir les matériels et les locaux en cuisine - Manipuler les matériels lourds et chauds - Enregistrer et archiver les documents de traçabilité - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires - Servir les repas au self - Réaliser les techniques culinaires de base en préparation froide (entrée, fromage, dessert) Nature du contrat : CDI temps partiel du lundi au vendredi. Poste à pourvoir : dès que possible Rémunération : selon la FEHAP CCN 51

Profil recherché

- Expérience d'un an minimum sur un poste similaire - Connaissance des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP - Connaissance des règles

d'utilisation des produits et des matériels appropriés aux tâches variées en cuisine et nettoyage - Connaissance de l'environnement professionnel et des règles de sécurité - Connaissance des techniques de manutention lourde - Efficacité et rapidité d'exécution - Polyvalence et autonomie dans l'organisation du travail - Maîtrise de la liaison froide

Missions

Missions principales : - Participer aux réunions de commissions de repas - Signaler les besoins de réapprovisionnements, des produits périmés et des matériels défectueux - Réceptionner les livraisons des repas et contrôler leur conformité - Maintenir les locaux et les matériels en conformité selon les normes d'hygiène en vigueur - Entretenir les matériels et les locaux en cuisine - Manipuler les matériels lourds et chauds - Enregistrer et archiver les documents de traçabilité - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires - Servir les repas au self - Réaliser les techniques culinaires de base en préparation froide (entrée, fromage, dessert) Cette liste de tâches est non exhaustive

Établissement

IME L' Envolée

911 avenue Foch

Dammarie-les-Lys (77190)

Association : Fondation Ellen Poidatz

Horaires

Les informations ne sont pas renseignées.

Rythme de travail
Externat

Publics accueillis

Enfants/adolescents en situation de handicap