# 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 : dés 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