

AGENT DE RESTAURATION (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin...

TYPE DE CONTRAT : CDD
VOLUME HORAIRE : 17.5H
SITE : DAME Pluriel GB site Danton

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 26 août 2024
REFERENCE DE L'OFFRE : 2024-217

LA STRUCTURE

Le Dispositif d'Accompagnement Médico-Educatif (DAME) du Grand Besançon est organisé autour de 3 sites : Maison du Parc, Danton et Vaites. Il propose aux enfants et adolescents porteurs de déficience intellectuelle, de troubles du spectre autistique ou de polyhandicap, un accompagnement global qui comporte plusieurs volets : soin, éducatif, pédagogique et accompagnement familial. Les prestations proposées sont organisées autour de parcours personnalisés, souples et visent, chaque fois que possible, l'inclusion et l'autodétermination.

VOS MISSIONS

Au sein de l'équipe de l'U.E.E.P, à l'école Brossolette (quartier Montrapon), vous :

- Participez à la réalisation des techniques culinaires de base (dont remise en température des préparations culinaires) dans le respect des règles d'hygiène
- Veillez à ce que les techniques alimentaires (modalités de cuisson ou de conservation des plats) soient mises en œuvre
- Assurez la mise en plat des repas pour chaque personne selon son régime alimentaire et/ou ses besoins
- Effectuez la plonge
- Assurez l'entretien du matériel, des locaux, de la vaisselle dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Horaires de 10h30 à 14h30 lundi, mardi, jeudi, et 10h00 à 14h00 le vendredi.

VOTRE PROFIL

- Vous êtes rigoureux et attaché aux réglementations d'hygiène
- Vous êtes ponctuel et régulier dans le travail
- Vous avez de bonnes compétences relationnelles et d'écoute
- Ce poste est accessible au non diplômés, ayant une connaissance des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP, circuit du linge...)
- Une expérience en restauration est un plus

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementpea@fpluriel.org