

L'APEI VO recrute pour son ESAT !

UN AGENT DE SERVICE INTERIEUR EN CUISINE CENTRALE (H/F)



Vous cherchez un métier qui a du sens et souhaitez contribuer à l'épanouissement et à l'inclusion des personnes en situation de handicap ? Rejoignez nous !

La vocation des ESAT est d'assurer un accompagnement médico-social et éducatif pour des personnes de plus de 20 ans dont les capacités de travail ne leur permettent pas, momentanément ou durablement, de mener une vie professionnelle ordinaire.

Les missions :

- Réceptionne les commandes fournisseurs (denrées) selon la procédure (vérification de la conformité, traçabilité, stockage dans les chambres froides et congélateur, ...)
- Réalise des opérations de déboitage et de légumerie
- Peut être amené à participer aux préparations préliminaires et à la confection de mets simples selon les fiches recettes,
- Veille et participe à l'entretien des équipements et des locaux de production.
- Effectue l'entretien des locaux collectifs (vestiaires, sanitaires et bureaux) selon le planning de nettoyage.
- Applique et fait appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Plan de Maîtrise des Risques, ...).
- Respecte les normes de sécurité d'utilisation des équipements et le port des EPI.
- Travaille en collaboration avec des Personnes en situation de handicap (nommées « Travailleurs ») avec bienveillance et pédagogie.

Les avantages :

- 👉 CSE (billetterie loisirs à des tarifs préférentiels)
- 👉 Prise en charge à hauteur de 50 % du montant de la mutuelle (contrat de base)
- 👉 Formations (réglementaires, certifiantes,...)

Le poste :

📄 **CDD à temps partiel (30 heures)**, embauche au **02/12/2024** pour une durée estimée de 5 à 6 mois

📍 ESAT Le Point du Jour, situé au Chemin de Silvange - 57120 PIERREVILLERS

🕒 Du lundi au vendredi (de 8h à 14h)

💰 Rémunération selon la grille CCN 66 (Grille agent de service intérieur) soit 1544.40 € brut + 204 € brut d'indemnité Ségur. Reprise d'ancienneté possible.

Conditions d'accès au poste :

- Méthodique et organisé,
- Esprit d'équipe et d'entraide,
- Connaissances des normes et des règles d'hygiènes (HACCP, PMS, ...),
- Autonomie dans l'exécution des tâches et gestion des priorités,
- Sens du rangement et de la propreté,
- Qualités relationnelles et pédagogiques, empathie,
- Capacité d'adaptation

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Madame Sabrina FRANTZ, Responsable de Développement des Ressources Humaines

Par mail : offredemploi@apeivo.fr

 APEI Vallée de l'Orne

 APEI Vallée de l'Orne