

## OFFRE D'EMPLOI – AGENT D'ENTRETIEN ET RESTAURATION (Ref 2021-35)

L'Institut Public Ocens est un établissement médico-social implanté sur le territoire de Loire-Atlantique. Ses deux pôles d'activités, en déficiences sensorielles et du langage, et dans le champ médico-éducatif, accompagnent près de 760 enfants orientés par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) et plus de 300 adultes. En 2020 l'établissement rassemble plus de 400 professionnels issus de 46 métiers différents répartis sur deux sites à Nantes et à Vertou.

*Vous souhaitez vous investir au sein d'une équipe pluridisciplinaire ? Contribuer à l'inclusion des enfants porteurs de handicaps et devenir acteur du projet d'établissement fort d'un maillage d'une quinzaine de réseaux régionaux, nationaux et internationaux ?*

### Description du poste :



Contrat à durée déterminée sur l'année scolaire 2021-22 de 12 mois  
(à compter du 23/08/2021)



Temps de travail : 100% (24h en restauration, 5h45 en entretien des locaux et 9h15 sur un pavillon en tant que maître.maîtresse de maison).

Horaires : Lundi 8h15-17h30

Jeudi 11h00-20h00

Mardi 11h00-20h30

Vendredi 10h00-15h30

Mercredi 10h00-18h15



Affectation : Site des Hauts Thébaudières à Vertou



Conditions et avantages :

- ✓ Reprise de l'ancienneté
- ✓ Remboursement 50% des transports en commun
- ✓ Forfait mobilité (prime pour l'utilisation du vélo/covoiturage)
- ✓ Chèque déjeuner
- ✓ Temps de travail annualisé (congés la moitié des vacances scolaires + 15 jours à Noël)
- ✓ RTT

### Profil :

#### Compétences :

- Diplôme CAP/BEP dans le domaine de l'hôtellerie/restauration collective
- Expérience en milieu de la restauration collective appréciée
- Bio-nettoyage et hygiène des locaux
- Gestes et postures

#### Savoir-Faire :

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail et/ou de contrôle
- Evaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser

Savoir-Être :

- Capacités d'adaptation (polyvalence, gestion des aléas)
- Capacités à travailler en équipe (sens de la communication, rigueur, fiabilité)
- Capacités relationnelles

**Missions générales :**

Réaliser des opérations de fabrication et de distribution en restauration collective, entretenir les locaux et les équipements en réfectoires, cuisine et lieux communs :

- Accueil des personnes
- Approvisionnement en produits et matériels
- Contrôle de la conformité des produits
- Réalisation du service en salle
- Nettoyage et entretien des locaux et outils
- Gestion des commandes
- Aide en cuisine

**Positionnement :**

Autorité Hiérarchique du Chef Cuisinier, Responsable la Restauration.

**Transmettre lettre de motivation et CV par mail (à privilégier):**

Anthony ARNAUD, responsable de la restauration:

[a.arnaud@ocens.fr](mailto:a.arnaud@ocens.fr)

Copie à

Caroline PINEAU-SALAÜN, chargée de recrutement,

[c.pineau@ocens.fr](mailto:c.pineau@ocens.fr)

**ou par courrier à :**

A l'attention de Monsieur ARNAUD Anthony, responsable de service

Institut Public Ocens

2 Rue René Dunan

CS 66216

44262 Nantes Cedex 2

**MERCI DE NE PAS DOUBLER L'ENVOI PAR MAIL ET PAR COURRIER**

**Date limite de candidature : lundi 16 août 2021.**