

## OFFRE D'EMPLOI – AGENT POLYVALENT DE CUISINE H/F (Ref 2022-62)

---

Débutant(e) ou expérimenté(e), vous souhaitez intégrer une équipe de cuisiniers et agents de restauration confirmés. Rigoureux(euse) et organisé(e), vous mettez du cœur à l'ouvrage pour apporter une prestation de qualité. Vous recherchez le confort d'un emploi du temps en semaine uniquement.

### PASS VACCINAL OBLIGATOIRE

#### Description du poste :



Contrat à durée déterminé pour voir à compter du 22/08/2022 jusqu'au 13/07/2023.



Temps de travail : temps non complet 80% sur la base 39 heures. Horaire 8h45/15h30



Affectation : Site des Hauts Thébaudières à Vertou.



Conditions et avantages :

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Rémunération sur les grilles de la fonction publique hospitalière – Grade Agent d'entretien/Ouvrier principal 2 <sup>ème</sup> classe_ Cat C | ✓ Chèque déjeuner                 |
|  | ✓ CGOS (billetterie, vacances...) |

#### Missions

Entretenir les locaux et les équipements en cuisine et lieux communs.

#### Activité :

- Plonge : nettoyage des batteries de cuisine, vaisselle du service du midi, vaisselles et matériel des pavillons
- Logistique : réception, rangement et distribution des produits du service, nettoyage et entretien des locaux
- Cuisine : aide en cuisine (légumerie).

## Profil

<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adapter son comportement, sa pratique professionnelle face à des situations critiques.</li><li>• Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail et/ou de contrôle.</li><li>• Evaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser.</li><li>• Manipuler des charges et /ou produits de diverses natures.</li><li>• Normes HACCP</li></ul>
<b>SAVOIR-ETRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacité d'adaptation (polyvalence, gestion des aléas)</li><li>• Capacité à travailler en équipe (rigueur et fiabilité)</li><li>• Capacité relationnelle (aisance relationnelle, maîtrise de soi)</li></ul>
<b>NIVEAU DE QUALIFICATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestes et postures -manutention</li></ul>
<b>EXPERIENCE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Débutant.e accepté.e</li></ul>

### Relations professionnelles :

- Encadrant de la production culinaire pour l'information sur les commandes, les conditions de livraison et la satisfaction des usagers et professionnels
- Agent de production culinaire/alimentaire pour l'élaboration des préparations culinaires

### Position hiérarchique et fonctionnelle :

Sous l'autorité fonctionnelle du responsable de la production culinaire

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable du service Intendance Accueil Transport

### **Ce poste vous intéresse ?**

Merci de transmettre votre CV et une lettre de motivation à l'attention de Fanny Sallé, directrice, par mail à :

[recrutements@ocens.fr](mailto:recrutements@ocens.fr)

Renseignements auprès de Caroline Pineau-Salaün, chargée de recrutement au 07.71.44.05.33



**Date limite de candidature : 26/06/2022**

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, se traduisent par l'accompagnement de près de 760 enfants orientés par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) et plus de 300 adultes. En 2021 l'établissement rassemble plus de 400 professionnels issus de 46 métiers différents répartis sur deux sites à Nantes et à Vertou.