Publié le 23/02/2024 à 11:39

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION H/F

ASS NATIONALE POUR LA READAPTATION PROFESSION ET LA REINSERTION SOCIALE

Référence de l'offre : MDE-240223-1904

DESCRIPTION DU POSTE :

L’auberge du Val d’Ainan situé à St Geoire en Valdaine est une entreprise adaptée qui développe une activité de restauration, qui sera dans un second temps couplé à une activité hôtelière. Nous souhaitons par cette entreprise adapter permettre aux personne en situation de handicap psychique de développer des compétences qui pourront les mener vers les métiers de la restauration/hébergement, du tourisme et du loisir.

L’activité est donc centrée sur des productions de services offrant à la personne recrutée la possibilité de s’identifier dans un métier.

La fiche de poste est commune pour les fonctions de commis de cuisine et agent polyvalent de restauration. Les taches sont attribuées en fonction des compétences de chaque professionnel mais également dans un programme d’évolution des compétences.

Activités journalières : La liste est non exhaustive et évolutive.

- Suivre les directives du chef cuisinier ou du directeur
- Mise en place du service
- Ranger et nettoyer la cuisine
- Préparer des plateaux repas
- Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d’un point de vue économique.

Maison de l’Emploi et de la Formationdes des Pays Voironnais et Sud Grésivaudan
40 rue Mainssieux - BP 363 - 38511 Voiron cedex
04 76 93 17 18 - maison.emploi@paysvoironnais.com

- Réalisation de pizzas ou tout autres produits cuits au feu de bois
- Choisir les produits qui serviront à leur élaboration.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Ranger les provisions et faire l'inventaire
- Aider la cuisine dans des préparations ou dans la mise en place, éplucher et émincer des légumes
- Participer à la préparation du chariot des entrées et dessert
- Accueillir les clients
- S'occuper de la caisse
- Ranger et nettoyer la salle après son utilisation
- Assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service ainsi que tout le matériel utilisé (casseroles, marmites,fours, batteur, nappes, verres, couverts,..) et le rangement
- Assurer le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail,écoulements, cave,…) et assurer le débarrasser des poubelles et ordures
- Conditionnement et déconditionnement des denrées

Organisation du travail :

Le restaurant sera ouvert tous les midis du mardi au vendredi et le midi et soir le week-end à partir du vendredi.

- Travail un week-end sur 2 en soirée
- Convention collective de la restauration

CONDITIONS POUR POSTULER :

L'employeur est une entreprise adaptée, cette offre d'emploi est réservée aux bénéficiaires de l'obligation d'emploi dont les personnes avec reconnaissance travailleur handicapé.

NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : CDD ou Autre ou CDD TREMPLIN
- Durée : 24 mois
- Temps de travail : Temps partiel (20)
- Salaire brut : 11.52€ Par heure

Maison de l'Emploi et de la Formationdes des Pays Voironnais et Sud Grésivaudan
40 rue Mainssieux - BP 363 - 38511 Voiron cedex
04 76 93 17 18 - maison.emploi@paysvoironnais.com

- Lieu de poste : SAINT GEOIRE EN VALDAINE - 38620

Avantages :

-

MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

Maison de l'Emploi et de la Formationdes
des Pays Voironnais et Sud Grésivaudan
40 rue Mainssieux - BP 363 - 38511 Voiron cedex
04 76 93 17 18 - maison.emploi@paysvoironnais.com