

Agent social

Offre n° O063240308000023

Publiée le 04/04/2024



Synthèse de l'offre

Employeur : CIAS COMBRAILLES SIOULE et MORGE

21-23 rue Victor Mazuel

63410 MANZAT

Site web de l'employeur : <https://www.combrailles-sioule-morge.fr/>

Lieu de travail : MANZAT

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 04/05/2024

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

Motif de vacance du poste

Poste vacant temporairement suite à une disponibilité de courte durée

Durée de la mission : 6 mois

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Inclusion sociale > Travail social et développement social

Grade(s) recherché(s) : Agent social

Agent social principal de 1ère classe

Agent social principal de 2ème classe

Métier(s) : [Travailleur ou travailleuse social](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps non complet, 28h00 hebdomadaire

Descriptif de l'emploi :

Production et valorisation de préparations culinaires - Participer à la démarche qualité et être dans le contrôle (Méthode HACCP) – Commande et contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits- Distribution et service des repas – Accompagnement des résidents pendant le temps du repas- participer à la vie de service

Missions / conditions d'exercice :

Sous l'autorité de la responsable hébergement et dans le respect de ses instructions, des protocoles et des pratiques d'hygiène de la restauration collective, l'agent de cuisine veille à la préparation et au réchauffage des repas destinés aux résidents. Il participe aux achats de production des repas, aux missions de réception et de stockage des produits, à la distribution et au service des repas, à l'entretien et au nettoyage des locaux et des matériels de restauration. Il veille à l'application du protocole HACCP et à la traçabilité des produits et de

l'entretien des locaux.

Profils recherchés :

Qualités requises :

- Maintenir une vigilance prolongée malgré les tâches répétitives
- Se conformer à des opérations méthodiques et à des consignes
- Être capable de travailler en équipe
- Réactivité
- Appliquer des règles d'hygiène strictes
- S'adapter aux changements d'équipes et de rythmes
- Tenue professionnelle et soignée
- Prise d'initiative
- Sens de l'écoute
- Polyvalence
- Capacité à s'organiser
- Rigueur
- Qualité relationnelle

Connaissances requises :

- Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective et à la population accueillie
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP
- Conditions de remise de repas
- Techniques de service en salle selon les types de service
- Psychosociologie et besoins nutritionnels
- Allergies alimentaires
- Connaissance du matériel professionnel
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRON
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène

Contact

Contact : 0473869919

Informations complémentaires :

Adresser lettre de motivation manuscrite et CV à Monsieur le Président du CIAS Combrailles, Sioule et Morge
21-23 Rue Victor Mazuel 63 410 MANZAT

Pour tout renseignement : contacter Peggy MAZEYRAT, DRH, au 04 73 86 99 19 ou par mail à l'adresse : direction-rh@comcom-csm.fr

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o063240308000023-agent-social>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.