

POSTE A POURVOIR

Conformément à la Convention Collective Nationale des CSE, CASI et CCGPF le CASI Région de Limoges porte à la connaissance des personnels CSE/CASI et CCGPF, le poste suivant :

AGENT DE RESTAURATION (HOMME OU FEMME)

Nature du contrat : Contrat à durée indéterminée

Durée de travail : 35h00 hebdomadaires

Qualification : Poste classé au coefficient 157.52 de la CCN des personnels des CSE, CASI et CCGPF

Lieu de travail : Restaurant de Limoges- 6 rue St Augustin- 87100 LIMOGES. Peut être amené(e) à se déplacer sur les différents sites en cas de besoin.

Niveau initial : CAP, BEP titre d'employé de restauration (VAE)

Nombre de salarié : 23

Descriptif du poste :

MISSION : Assure sa mission principale (et assiste sur les autres missions) Poste par nature polyvalent

Préparation

- ✓ Prépare et dresse en assemblage des hors d'œuvre
- ✓ Prépare et dresse des desserts en cas de besoin

Nettoyage

- ✓ Mise en place de l'espace plonge
- ✓ Nettoyage, entretien et rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine
- ✓ Nettoyage et entretiens des locaux en collaboration avec la cuisine
- ✓ Gestion des poubelles
- ✓ Réalise la plonge batterie à la main et vaisselle en machine
- ✓ Remplace l'agent d'entretien du siège du CASI en cas d'absence et en cas de besoin

Service

- ✓ Approvisionne les vitrines et le scramble
- ✓ Assure le service en salle (éventuellement à table)
- ✓ Aide au service au chaud en cas de besoin
- ✓ Assure la caisse au self en cas de besoin

Gestion et stocks

- ✓ Réceptionne les livraisons et les contrôle en quantité et qualité
- ✓ Assure la manutention et le rangement des marchandises livrées
- ✓ Met à disposition des cuisines les marchandises demandées
- ✓ Suit le niveau des stocks et signale les besoins en réapprovisionnement
- ✓ Applique les règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Assure le transport de marchandises

Coordination et contrôle

- ✓ Assure le contrôle et l'inventaire de la vaisselle
- ✓ Veille à l'application des normes d'hygiène

COMPETENCES :

Connaissances techniques :

- ✿ Normes HACCP
- ✿ Utilisation des produits d'entretien
- ✿ Connaissance en préparations culinaires
- ✿ Diététique

Outils :

- ✿ Pratique courante des laves vaisselles et matériels de plonge

Relationnel :

- ✿ Important

Qualités :

- ✿ Rigoureux
- ✿ Capacité de travail en équipe
- ✿ Sens de l'hygiène
- ✿ Ordonné et méthodique
- ✿ Agilité manuelle

Savoir-faire :

- ✿ Qualité du nettoyage
- ✿ Rapidité d'exécution
- ✿ Application de directives

Conditions spécifiques :

- ✿ Travail debout, écarts de températures, manutention de charges

Les candidatures sont à adresser à Madame la Directrice du CASI Région de Limoges
6, rue Saint Augustin - 87100 LIMOGES
avant le 17 MAI 2024

Fait à Limoges le 30/04/2024