

### L'ENTREPRISE

Créé en 2006, le restaurant solidaire EOLE se décline en : un restaurant inter-entreprises basé à Tarnos, de la restauration collective à destination des écoles, du portage de repas à destination des personnes âgées. Environ 5000 repas sont ainsi distribués chaque jour.

### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous la responsabilité des tuteurs.rices identifié.e.s, le/la salarié.e sera amené.e d'intervenir à différents postes de la cuisine :

- LEGUMERIE / DECONDITIONNEMENT :
  - Déconditionnement des denrées
  - Elimination des emballages souillés
  - Préparation :
    - Lavage et désinfection des fruits et légumes
    - Tranchage et conditionnement des produits pour les emmener au froid
  - Conservation d'une étiquette de chaque produit pour la traçabilité
  - Nettoyage du poste de travail et des machines
- PREPARATION EN ZONE CHAUDE :
  - Intervention en cuisine selon le protocole : cuisson, pesée, dispatcher les préparations
  - Respect des normes d'hygiène et de sécurité
  - Nettoyage du poste de travail
- OPERATIONS EN ZONE FROIDE
  - Intervention en zone froide selon le protocole : préparation plats froids (entrée et dessert) ; utiliser une trancheuse pour coupe charcuterie et fromages ; pesée ; conditionnement et dispatcher les préparations
  - Nettoyage du poste de travail
- SERTISSAGE / ALLOTISSEMENT
  - Utilisation de la machine selon le protocole
  - Travail en binôme
  - Organisation des caisses
  - Contrôle des quantités produites
- LIVRAISONS
  - Chargement des lots sous la surveillance du responsable
  - Contrôle des températures au départ et à la réception dans le site
  - Livraison des lots auprès des établissements et particulier.e.s en respectant les contraintes horaires, d'hygiène et de sécurité
  - Réajustement du prévisionnel en temps réel
  - Entretien des locaux et outils (camion)
  - Rédaction des feuilles de tournées
  - Polyvalence possible sur d'autres postes (EDR)
- PLONGE
  - Nettoyage de la vaisselle des cuisines et du self selon la procédure établie : rinçage et utilisation d'un lave-vaisselle industriel
  - Rangement en zone propre
  - Nettoyage des échelles de cuisson : pré-rinçage, brossage, lavage et remise en place
  - Entretien courant du lave-vaisselle : réapprovisionner les produits quand il n'y en a plus
  - Nettoyage de la pièce en fin de service

➤ SELF

- Mise en place de l'espace self : préparer la vaisselle (assiettes, coupelles, verres, couverts, carafes, plateaux) ; allumer les bains-maries en chauffe et installer les plats ; disposer les préparations froides sur les étagères réfrigérées
- Service aux clients
- Comptabiliser le nombre de repas servis
- Nettoyage du comptoir, de la salle de restauration, de l'office et des locaux communs dans le respect des protocoles de nettoyage adoptés

### PROFIL DU CANDIDAT

Poste ouvert à tout.e candidat.e rencontrant des difficultés sociales et professionnelles.

**Qualification** : aucune formation n'est requise

**Expérience** : aucune expérience n'est exigée

**Pré-requis** : amplitude horaire de 6h00 à 18h00 les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis avec roulement de planning et avoir une capacité physique permettant d'exécuter avec aisance les tâches annoncées.

### CARACTERISTIQUES DU CONTRAT

**Contrat à durée déterminée d'insertion** :

- 6 mois, renouvelable 3 fois dans la limite de 24 mois
- 35h hebdomadaires à raison de 07h par jour (une ½ heure de pause).
- Rémunération : SMIC horaire

**Spécificités du contrat** : Le CDDI est une étape dans le parcours d'insertion du.de la candidat.e. Le support d'activité (la restauration) n'est pas obligatoirement assimilé au projet professionnel de ce/cette dernier.ère. Un accompagnement socioprofessionnel est dispensé par une conseillère rattachée à la structure. Le/la candidat.e doit adhérer à cet accompagnement et au contrat d'objectifs qui sera défini communément.

**Montée en compétences** : le/la salarié.e en insertion sera accompagné.e par l'Encadrant Technique d'Insertion –ETI- ainsi que les responsables de services dans l'apprentissage des compétences nécessaires au poste. Il s'agit de compétences techniques telles que la préparation des plats chauds, le nettoyage de la zone de travail etc. Le/la salarié.e développera/perfectionnera également ses qualités professionnelles transversales notamment :

- Autonomie
- Réactivité
- Précision
- Ordre, méthode et organisation
- Rigueur
- Contact relationnel
- Adaptabilité

### CONDITIONS DE TRAVAIL

- Port d'équipements de protection individuelle obligatoire
- Tenue professionnelle obligatoire : pantalon, veste, chaussures de sécurité, charlotte, gants et masque
- Application des consignes et des gestes liés au poste
- Travail en équipe
- Manutentions légères fréquentes
- Position debout
- Fluctuation de l'activité : intensité liée au service
- Utilisation des fours, étuves, bain-marie
- Travail dans un environnement bruyant

### MODALITES POUR CANDIDATER

Prise de poste : dès que possible

Envoyer son CV à l'adresse [asp@scic-eole.com](mailto:asp@scic-eole.com)