



EMPLOYE.E POLYVALENT.E DE RESTAURATION (h/f)

Mission : Chargé de self CUISINE

ANNEXE Contrat à Durée Déterminée d'Insertion – CDDI

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 d'un tuteur identifié, le/la salarié.e **chargé de self cuisine** sera amené.e à intervenir au niveau du self au sein du restaurant inter-entreprises, il assurera notamment :

Mise en place :

- Participer à la confection des plats et légumes
- Mettre en place les plats dans l'étuve chaude
- Mettre les bains-marie en chauffe et installer les plats

Pause repas de 10h45 à 11h30

Le service self plats chauds :

- Servir les clients
- Participer au réapprovisionnement du bain-marie chauffant

L'organisation de la fin de service et la préparation pour le lendemain :

- Débarrasser le bain-marie et les étuves chaudes
- Nettoyage de la zone

PROFIL DU CANDIDAT

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

Qualification : aucune formation n'est requise

Expérience : aucune expérience n'est exigée

Pré requis : être disponible de 10h00 à 14h30 les lundis, mardis, mercredi, jeudis et vendredis 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
- 20h hebdomadaire à raison de 04h par jour (+ une heure de pause). Le temps de travail pourrait augmenter en fonction de la progression et l'évolution du parcours d'insertion. Les horaires de travail sur ce poste sont fixés.
- 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 et 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 lié au service
- Utilisation des fours, étuves, bain-marie
- Travail dans un environnement bruyant

MODALITES POUR CANDIDATER

Postuler sur la plateforme INCLUSION (inclusion.beta.fr):

EI - Société Coopérative d'Intérêt Collectif l'Eole (Scic L Eole)

Avenue du 1er Mai, 40220 Tarnos

4,4 Km de votre lieu de recherche

Métiers proposés

- Chauffeur-Livreur
- Employé polyvalent de restauration



Si difficulté, envoyer son CV à l'adresse asp@scic-eole.com