

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

Mission : Employé polyvalent de restaurant

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 des tuteurs 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

➤ LES PREPARATEURS EN ZONE CHAUDE :

ILS SONT SOUS LA TUTELLE DU RESPONSABLE DE L'UNITE

- Ils récupèrent dans la chemise la liste des préparations chaudes à exécuter.
- Ils confectionnent les sauces
- Ils font cuire la viande, les légumes, les poissons, pour le self uniquement
- Ils les découpent en portions individuelles
- Ils contrôlent le poids des denrées et conditionnement en vrac ou mettent en barquette en veillant à la présentation des plats
- Ils répartissent les plats, soit au self, soit dans la zone de sertissage pour les plats destinés à la livraison
- Ils doivent travailler dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Ils nettoient le poste de travail entre chaque opération culinaire et à la fin du service

➤ LES OPERATEURS EN ZONE FROIDE

ILS SONT SOUS LA TUTELLE DU RESPONSABLE DE L'UNITE

- Ils récupèrent dans la chemise la liste des préparations froides mixées à exécuter afin de préparer les diverses entrées et desserts pour le self et le portage
- Ils tranchent la charcuterie et le fromage à l'aide de la trancheuse dans le respect du protocole établi avec le nettoyage immédiat de la trancheuse
- Ils contrôlent le poids des denrées
- Ils conditionnent en vrac ou mettent en barquette en veillant à la présentation des plats
- Ils répartissent les plats, soit au self, soit dans la zone de sertissage pour les plats destinés à la livraison
- Ils nettoient le poste de travail entre chaque opération culinaire et à la fin du service

➤ SERTISSAGE / ALLOTISSEMENT

- Une personne à l'entrée de la machine pose les barquettes et une autre personne réceptionne les barquettes pour les ranger dans les caisses selon les procédures établies
- Contrôle des quantités produites

➤ LES CHAUFFEURS-LIVREURS

- Chargement des lots sous la surveillance du responsable
- Contrôle des températures au départ et à la réception dans le site
- En fonction de la tournée, livraison des lots auprès des établissements 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)

➤ LES PLONGEURS

- Ils récupèrent la vaisselle sale (petite et grosse vaisselle) déposée sur des étagères roulantes en provenance des postes cuisine
- Ils la rincent au jet ou font tremper la plus sale dans les grands bacs de trempage et l'installent dans le tunnel de lavage
- A la sortie, ils récupèrent la vaisselle propre et la rangent sur des étagères métalliques dans la zone propre
- Ils nettoient les échelles de cuisson qui doivent être pré-rincées, brossées, lavées, rincées et remise en place
- Ils débarrassent les chariots du self et assurent également la vaisselle du self par rinçage puis mise en panier pour le lave-vaisselle
- Ils contrôlent le niveau des produits destinés au tunnel de lavage et remplacent les bidons de produits de nettoyage si nécessaire
- Ils assurent le nettoyage de la pièce en fin de service

➤ LE PERSONNEL DU SELF

- Il prépare la vaisselle (assiettes, coupelles, verres, couverts, carafes, plateaux)
- Il met les bains-marie en chauffe et installe les plats
- Il installe les préparations froides sur les étagères réfrigérées (salade à 10°C)
- Il sert les clients
- Il comptabilise le nombre de repas servis
- Il nettoie le comptoir, la salle de restauration, l'office et les locaux communs dans le respect des protocoles de nettoyage adoptés

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 6h00 à 19h00 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
- 35h hebdomadaires à raison de 07h par jour (une 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 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):

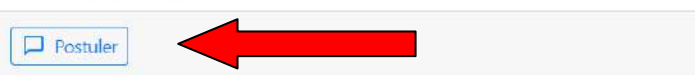
EI - Société Coopérative d'Intérêt Collectif l'Eole (Scic L Eole)

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