

FICHE METIER

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

RESTAURANT AUREORE	<p>L'association Aurore porte un ACI dans le cadre d'une activité de restauration collective sur la ville de Sevran.</p> <p>Le restaurant produit une moyenne de 4 500 plats par semaine : -cuisine africaine pour le self -cuisine internationale pour la livraison de centres d'hébergements d'urgence en Ile de France.</p> <p>Le restaurant est ouvert 6 jours sur 7 du lundi au samedi.</p>
IDENTIFICATION DU POSTE	Agent polyvalent de restauration
SITUATION FONCTIONNELLE DU POSTE	42 rue Augustin Moreau 93 270 Sevran
MISSIONS	Sous l'autorité du chef de production et de l'équipe d'encadrement du chantier d'insertion, l'agent polyvalent de restauration devra participer aux missions de mise en place, de stockage, de service et d'entretien des locaux d'un restaurant de collectivité.
PRINCIPALES ACTIVITES	<ul style="list-style-type: none"> • Participer à la réalisation des repas et au service des repas en assistant les chefs cuisiniers dans leurs tâches : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer, éplucher et cuire les légumes, viandes et poissons ✓ Utiliser les appareils de cuissons ✓ Servir des plats chauds et boissons ✓ Mettre en barquette pour livraisons ✓ Désinfecter les fruits et légumes • Réaliser la plonge vaisselle et batterie : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Débarrasser la vaisselle sale sur les tables ✓ Nettoyer la vaisselle et les ustensiles de cuisine ✓ Nettoyer la grosse batterie de cuisine • Assurer le nettoyage réglementaire des matériaux et locaux : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer et ranger les ustensiles, matériels, plans de travail et tous les équipements de cuisine ✓ Nettoyer l'ensemble des locaux (sols, murs...) ✓ Evacuer les déchets dans conteneurs et le local prévu à cet effet ✓ Sortir et nettoyer et désinfecter les conteneurs • Réceptionner les marchandises : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler et ranger les livraisons • Respecter les protocoles HACCP : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Relever les températures des frigos (positifs et négatifs) et des cellules de refroidissement ✓ Effectuer les prélèvements alimentaires • Réaliser l'allotissement : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nettoyer et désinfecter les bacs de transport ✓ Préparer les barquettes repas en suivant un bon de commande

SAVOIR-ETRE	<ul style="list-style-type: none"> • Sens du travail en équipe • Rigoureux • Motivé • Dynamique
PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir un PASS Sanitaire Valide • Savoir compter, lire, écrire et parler le français • Etre disponible le samedi • Etre mobile • Pouvoir travailler en préparation froide (10°C) • Ne pas avoir de contre-indication médicale pour travailler dans la restauration collective • Avoir bonne condition physique (port de charges lourdes, station debout, cadence de production soutenue) • Résider en Seine-Saint-Denis ou être sous-main de justice ou avoir un statut de réfugié politique • Etre inscrit à Pôle Emploi • Etre éligible à l'IAE
CONTRAT JOURS ET HORAIRES DE TRAVAIL	CDDI de 8 mois 26h/sem Du lundi au samedi, amplitude horaire 7h-17h

Pour Candidater, +envoyer votre candidature sur le site :

« **La Plateforme de l'inclusion** » :

<https://emplois.inclusion.beta.gouv.fr/accounts/login/?next=/dashboard/>

Pour tous renseignements veuillez contacter Angélique QUENTIN : a.quentin@aurora.asso.fr