

Offre d'emploi N°SG030

AGENT·E POLYVALENT·E EN RESTAURATION

Secteur : Service Généraux

Service : Restauration

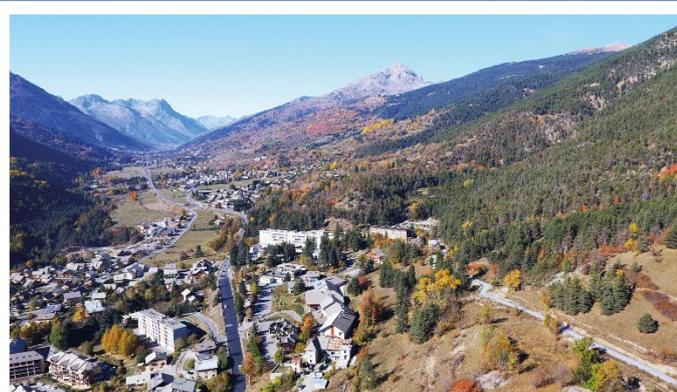
Lieu de travail : Briançon

Nature du contrat : CDD 3 à 6 mois renouvelable

Prise de poste : dès à présent

Amplitude horaire : 5h54-14h (pause déjeuner de 30 min)

Week-ends travaillées (2/3)



A PROPOS DE NOUS

Vous cherchez du sens à votre travail : rejoignez nos équipes au sein d'un établissement dynamique, dans un environnement proche de la nature et des montagnes propice à la pratique d'activités sportives et de loisirs.

La Fondation Édith Seltzer, créée en 1930 et reconnue d'utilité publique, a pour but d'assurer une mission de soins, d'accompagnement, de réinsertion et de formation. Son siège social se situe à Briançon dans les Hautes-Alpes. Les activités sont exercées dans un esprit de neutralité. L'ensemble des acteurs de la Fondation sont rassemblés autour de valeurs de service aux personnes, dans le respect de tous les bénéficiaires. Tous ces établissements et services, au cœur des enjeux de société, développent de nouveaux projets et travaillent à des solutions innovantes.

Description du service : La cuisine de la Fondation dispose de locaux récents, écoresponsables, et de matériels de dernière génération. Notre cuisine est titulaire d'un agrément européen délivré par les services vétérinaires de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP). Elle répond aux plus grandes exigences de sécurité sanitaire et est pleinement engagée dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de ses prestations au travers de la mise en œuvre de son Plan de maîtrise sanitaire (PMS).

VOTRE RÔLE

Au sein d'une équipe constituée de professionnels qualifiés (cuisiniers, personnels polyvalents, diététiciennes, acheteurs), vous participez à la préparation des repas de différents établissements, sous la responsabilité d'un commis ou d'un cuisinier.

Vous assurez le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux, la plonge, et le dressage des assiettes et des plateaux repas.

Vous appliquerez les normes d'hygiène et HACCP.

Vos qualités :

Vous aimez le travail d'équipe, vous êtes doté de capacité organisationnelle. La rigueur et la polyvalence font parties de vos atouts, votre place est parmi nous !

VOS FORMATIONS / VOS EXPÉRIENCES

- Votre expérience en restauration collective sera appréciée
- Débutant accepté

VOTRE REMUNÉRATION

- A partir de 1 766.92 € brut, ajouter la reprise d'ancienneté sur présentation de certificat de travail
- Vous bénéficiez d'avantages en nature : repas

CE QUE NOUS OFFRONS

- Equipe pluridisciplinaire dynamique et conviviale
- Valeurs fortes et conditions de travail favorisant un équilibre entre votre vie professionnelle et votre vie personnelle
- Prime décentralisée selon accord d'entreprise
- Restaurant d'entreprise / Parking gratuit
- CSE avantageux (chèques vacances, chèques Noël, location vacances, billetterie, Avantages commerces, Abonnement sportifs...) à partir d'un contrat de travail d'une durée de 3 mois.
- Démarche de Qualité de Vie et des Conditions de Travail (café QVT, plan d'action, rencontre et évènements divers...)
- Action logement (1% patronal)

**Votre candidature (CV + Lettre de motivation) est à adresser à l'attention
de Mme FINE Sandrine, Responsable restauration
Mail : recrutement.seltzer@fondationseltzer.fr**