

LE CENTRE INTERCOMMUNAL D'ACTION SOCIALE (CIAS)  
DE COLLINES ISÈRE NORD COMMUNAUTE

recherche  
Pour sa Résidence Autonomie « Les Pervenches »  
Située à Saint-Georges-d'Espéranche (38)

UN(e) AGENT POLYVALENT « RESTAURATION »  
A TEMPS COMPLET

*Titulaire ou Contractuel (CDD 12 mois - renouvelable)*

*Sous l'autorité de la directrice de la résidence « Les Pervenches », l'agent polyvalent « restauration » participe à différentes tâches au sein de la résidence « les Pervenches : entretien des locaux, service de restauration et ponctuellement animation de la résidence.*

**MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE**

**Assurer les missions de restauration au service des résidents :**

- Participer aux missions de stockage, de distribution des marchandises et de suivi du matériel, des consommables et équipements de l'office et du restaurant.
- Assurer le dispatching des repas des résidents lors de la livraison par le prestataire extérieur.
- Distribuer les repas du soir dans les appartements des résidents concernés et gérer les impératifs journaliers (absence résidents au repas, livraison de plateaux en ponctuel en fonction de l'état de santé...).
- Elaborer les plans de table au jour le jour en fonction des résidents présents, dresser les tables et mettre le couvert.
- Assurer le service et l'accompagnement des convives lors des repas du midi pris en salle de restaurant.
- Gérer les quantités et repas commandés auprès du prestataire extérieur.
- Effectuer un suivi journalier pour la facturation en lien avec l'assistante administrative.

**Participer aux missions d'entretien des locaux de la résidence :**

- Participer à l'entretien des locaux de la résidence et plus particulièrement de la salle de restaurant et de l'office.
- Participer à l'entretien des locaux et à l'entretien du linge de l'office du personnel.

**Collaborer occasionnellement à la réalisation de missions d'animation pour les résidents :**

- Participer à l'animation en collaboration avec l'agent d'animation, la direction et le Conseil de la Vie sociale ainsi que le club des Pervenches.
- Assurer la logistique lors des animations : commande de produits (goûters, gâteaux, boissons...).
- Aider à l'accompagnement des résidents.
- Intervenir chez les résidents en cas de problème.

## COMPETENCES REQUISES

- Connaissances en gérontologie
- Connaissance des règles d'hygiène dans la restauration
- Connaissance de la fabrication, conservation des produits
- Connaissance des protocoles de nettoyage
- Connaissance des règles de sécurité
- Connaissance des premiers secours
  
- Autonomie
- Sens de l'organisation
- Meticuleux sur les règles d'hygiène
- Prise d'initiative (planification des tâches)
- Disponibilité
- Sens du service public
- Sens du travail en équipe

**CONDITIONS :** temps complet (35h/semaine) – Horaires de travail : 8h45 – 16h30

L'autonomie est limitée à l'exécution.

Responsabilité dans l'utilisation du matériel.

Polyvalence des tâches à effectuer.

### **CONTRAINTES :**

Responsabilité dans l'utilisation du matériel.

Un samedi sur 4 est travaillé

Manipulation d'outils dangereux (couteaux...).

### **RELATIONS FONCTIONNELLES :**

- la directrice de la résidence,
- l'équipe de la résidence,
- les résidents
- les prestataires extérieurs.

## **Poste à pourvoir dès que possible**

- Renseignements auprès de la Directrice Adjointe de la Résidence Autonomie « Les Pervenches » - Mme Ambre MOYROUD (04.74.59.01.92)
  
- Merci d'adresser vos candidatures (CV + lettre de motivation) **AVANT LE 03 SEPTEMBRE 2022** à :

Monsieur le Président du CIAS  
COLLINES ISERE NORD COMMUNAUTE  
316 rue du Colombier  
38540 HEYRIEUX

[rh@collines.org](mailto:rh@collines.org)