

L'Association ALHPI recrute Un(e) Agent(e) polyvalent d'entretien et commis de restauration(H/F) à 100 % au Foyer ALHPI La Source à partir du 01/05/2024 en CDD, remplacement longue durée.

Public accueilli : Adultes en situation de handicap. Le foyer accueil et accompagne 20 personnes handicapées suites à une lésion cérébrale.

Fonctions :

Le professionnel fait partie d'une équipe sous la responsabilité, par délégation de la directrice adjointe, du chef de cuisine.

Ses missions sont les suivantes :

- Garantir une mission de commis de restauration pour venir en appui à la chaîne de réalisation des plats : préparation des entrées et des desserts, épluchage, etc
- Réaliser sous couvert du chef de cuisine, le rangement de la cuisine et réaliser la plonge de fin de service du midi
- Assurer l'acheminement quotidien et le nettoyage des containers de déchets
- Assurer selon les consignes d'hygiène le nettoyage des frigos, chambres froides et espaces de stockage de la cuisine
- Garantir le rangement et la propreté de la cuisine du foyer la Source et de l'espace de restauration collective.
- Réaliser l'entretien ménage des espaces collectifs et/ou individuels en fonction de l'organisation proposée pour répondre à un entretien régulier et partagé par l'équipe de services généraux, et ce pour tous les espaces identifiés par la programmation
- Appliquer les règles d'hygiène inhérentes à la vie en collectivité.
- Signaler les dysfonctionnements matériels et techniques.

Aptitudes professionnelles

- Hiérarchisation des tâches
- Optimisation de l'organisation
- Ecoute, disponibilité, réactivité
- Adaptabilité, polyvalence
- Discrétion, distance, respect

Lieu d'intervention : Monestier de Clermont (40 km de Grenoble). Salaire brut 1767€+ reprise ancienneté.

CV + lettre de motivation à adresser au plus vite à :

Madame la directrice adjointe – Foyer ALHPI La Source – 5 bis, chemin des Chambons – 38650 Monestier de Clermont ou par courriel : foyer.lasource@alhpi.com