



Dunkerque, avec ses communes associées, compte 90 000 habitants, elle est surclassée dans la catégorie 150 000 – 400 000 habitants.
Elle compte 1 750 agents pour un budget de 175M€ d'euros

Direction des ressources humaines



*Un poste d'agent/e polyvalent/e de restauration
à temps complet, est à pourvoir,
au sein de la direction du **CCAS de Dunkerque, résidence Van Eeghem***

ENJEUX

*La cuisine de l'EHPAD Van Eeghem participe à la confection quotidienne de 67 repas pour l'EHPAD Van Eeghem ainsi qu'à 24 repas pour la résidence Maison des Dunes.
Dans ce cadre et dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité, l'agent/e polyvalent/e de restauration assure le service en salle ainsi que de l'accompagnement des personnes âgées dépendantes.*

VOS MISSIONS AU QUOTIDIEN

✓ SERVICE EN PRODUCTION ET EN SALLE

Vous assurez le maintien ou la remise au chaud des denrées alimentaires.
Vous êtes en charge de la traçabilité des prises de températures.
Vous assurez la mise en place des tables.
Vous effectuez le dressage dans l'assiette.
Vous apportez une attention au goût des résidents et assurez la surveillance de leur alimentation.

✓ ENTRETIEN DES LOCAUX ET PLONGE DU RESTAURANT

Vous assurez le nettoyage de la salle de restauration et de la cuisine suivant le plan de nettoyage HACCP et en assurez la traçabilité.
Vous veillez à l'état du matériel et en assurez l'inventaire biannuel.
Vous débarrassez les tables.
Vous effectuez la plongée de la vaisselle et du matériel de restauration.

✓ ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES AGÉES DÉPENDANTES

Vous accueillez les résidents et les informez du menu.
Vous alertez les soignants en cas de problème avec un résident.
Vous participez à la réunion hebdomadaire de lutte contre la dénutrition.
Vous vous assurez du confort des résidents à table.

PROFIL RECHERCHÉ

De formation et/ou expérimenté(e) en cuisine, vous êtes intéressé(e) par la restauration collective et vous avez envie de vous investir auprès des personnes âgées,

Et vous disposez des compétences suivantes :

	CONNAISSANCES DE BASE	CONNAISSANCES SPECIFIQUES APPRECIÉES
SAVOIRS	<ul style="list-style-type: none">✓ <i>Connaissance et maîtrise des normes HACCP en cuisine</i>✓ <i>Connaissance en informatique de base</i>✓ <i>Connaissance du matériel de cuisine</i>✓ <i>CAP ou BEP ou BAC en restauration collective</i>	
SAVOIR-ETRE	<ul style="list-style-type: none">✓ <i>Sens des relations humaines : écoute, sens de l'observation, diplomatie et empathie</i>✓ <i>Discrétion professionnelle</i>✓ <i>Sens de l'organisation et autonomie</i>	
SAVOIR-FAIRE	<ul style="list-style-type: none">✓ <i>Service en salle</i>✓ <i>Entretien des locaux</i>✓ <i>Plonge</i>	

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Direction : CCAS

Service : EHPAD Van Eeghem

Relations hiérarchiques et fonctionnelles : Sous l'autorité de la directrice et en lien avec les cuisiniers

Horaires et temps de travail : Temps complet, travail en poste du matin ou d'après-midi, voire en coupés y compris le week-end et les jours fériés

Niveau d'emploi : Poste de catégorie C

Contact : Sandrine Rigaut, directrice de l'EHPAD Van Eeghem

Téléphone : 03.28.26.27.96

POUR POSTULER

Les candidatures lettre de motivation + curriculum vitae, sont à adresser pour **le 12 mars 2021 :**

Par mail : recrutement@ville-dunkerque.fr

Ou par courrier à :

Monsieur Patrice Vergriete,
Maire de Dunkerque,
Hôtel de Ville,
Place Charles Valentin,
BP 6537 – 59386 Dunkerque Cedex 1.

DATE D'ENTRETIEN

Le jury de recrutement aura lieu le **jeudi 25 mars 2021 au matin.**

Christophe Bernard