L'EPSM Val de Lys-Artois recrute

- AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIE OU
OUVRIER PROFESSIONNEL QUALIFIE (H/F) –
PÔLE RESTAURATION
CDD DE REMPLACEMENT
Poste à pourvoir dès que possible

A 9 kms de Lillers, 14 kms de Béthune et 15 kms d'Hazebrouck

Contact

La Direction des Ressources Humaines
recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr
03.21.63.73.70

–

Renseignements
Mr David ARFIB
Responsable Pôle Restauration
david.arfib@ghtpsy-npdc.fr
03.21.63.66.00 (Poste 1135)

–

Candidature à adresser à :
recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr

La Direction des Ressources Humaines

Pour les candidatures
en interne :
Lettre motivée avec CV
sous couvert de l'encadrement

pour le 30/04/2025

Description du contexte/environnement du poste

EPSM Val de Lys Artois
Cuisinier polyvalent au sein du service restauration
Poste en CDD de remplacement

Missions générales

- Confectionner les plats en respectant les règles d'hygiène en restauration collective.
- Entretenir les matériels et les locaux de production au restaurant du personnel ou de la cuisine centrale.
- Assurer le suivi des stocks, des produits alimentaires et d'entretien,
- Signaler des anomalies au responsable restauration ou son adjoint.
- Confection d'alimentation thérapeutique spécifique.
- Manipulation de produits allergènes.

Caractéristiques particulières du poste

Exigences particulières
Port d'une tenue spécifique

Conditions d'exercice :

- Cuisine Centrale : sur la base de 38 heures hebdomadaires
Horaires postés du lundi au dimanche
Amplitude horaire : 06h00 – 15h36

- Restaurant du personnel : sur la base de 38 heures hebdomadaires
Horaires de jour du lundi au vendredi
Amplitude horaire : 06h00 - 15h36

Responsables fonctionnels / Liens privilégiés

Supérieur hiérarchique :

- Responsable du Pôle Restauration

Liaisons Fonctionnelles

- Les agents du service restauration

Compétences attendues et souhaitées

Qualification :
BAC Pro cuisine ou BEP cuisine avec expérience

Savoir-faire :
- Maîtrise des différentes réglementations liées à la restauration collective (HACCP).
- Maîtrise des règles de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels.
- Maîtrise des moyens de conservation, de conditionnement, et d'assemblage.
- Connaissance des différents types de fonctionnement des cuisines en liaison froide et chaude.
- Maîtrise des techniques culinaires.
- Capacité à identifier les besoins alimentaires.

Savoir-être :
- Bonne condition physique, port de charges.
- Aimer le travail en équipe et le contact avec les commensaux.
- Disponibilité.
- Sens du relationnel.
- Avoir des notions de base en informatique.
- Être force de proposition.