

L'EPSM Val de Lys-Artois recrute

- AEQ – Agent de restauration (H/F)

PÔLE RESTAURATION

Cuisine centrale

CDD DE REMPLACEMENT

Poste à pourvoir au 29 juin 2026

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 24/05/2026

Siège administratif
20 rue de Busnes
BP30 62350 SAINT VENANT
03 21 63 66 00

epsm-stvenant.fr

Description du contexte/environnement du poste

EPSM Val de Lys Artois
Agent(e) de restauration au sein de la cuisine centrale

CDD DE REMPLACEMENT

Missions générales

- Participer aux activités de production des repas en respectant les règles d'hygiène en restauration collective.
- Manipulation de produits allergènes.
- Entretien des matériels et des locaux de production de la cuisine centrale
- Réaliser la plonge batterie
- Signaler des anomalies au supérieur hiérarchique direct.

Caractéristiques particulières du poste

Exigences particulières

Port d'une tenue spécifique

Conditions d'exercice :

- Cuisine centrale : sur la base de 38 heures hebdomadaires Horaires du lundi au vendredi 06h00 – 13h36

Responsables fonctionnels / Liens privilégiés

Supérieur hiérarchique :

- Responsable du Pôle Restauration ou son adjoint

Liaisons Fonctionnelles

- Les agents du service restauration

Compétences attendues et souhaitées

Qualification :

CAP agent polyvalent de restauration serait un plus.

Savoir-faire :

- Connaître les différentes réglementations liées à la restauration collective (HACCP).
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels.
- Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction des consignes orales et/ou écrites.
- Maîtriser le maniement et l'utilisation des outils et matériel.
- Signaler les anomalies aux professionnels compétents

Savoir-être :

- Bonne condition physique, port de charges.
- Capacité à travailler en équipe.
- Polyvalence
- Disponibilité.
- Sens du relationnel.
- Discrétion