



1 POSTE A POURVOIR

Agent de restauration, service petit-déjeuner, déjeuner, diner

La communauté d'agglomération ARLYSERE (39 communes) s'étend sur 4 territoires (Val d'Arly, Beaufortain, Haute Combe de Savoie, Pays d'Albertville). La richesse de son patrimoine, les qualités de ses services, la qualité du cadre de vie, définissent ce territoire dynamique en plein essor.

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale de la Communauté d'Agglomération Arlysère recrute 1 agent de restauration pour l'EHPAD Ugine.

DÉFINITION

L'agent de restauration prépare, assemble et distribue des préparations culinaires simples et réalise le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle).

Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil des résidents.

SITUATION ACTUELLE

- CIAS de la Communauté d'Agglomération Arlysère
- Rattaché(e) au Pôle Personnes Agées
- Sous la direction de la directrice de l'EHPAD d'Ugine

CONDITIONS D'EXERCICE

- **Lieu** : Ehpads de la Nivéole situé à Ugine
- **Poste à pourvoir** : Dès que possible
- **Temps de travail** : Temps complet
- **Contraintes particulières** : Amplitude variable, disponibilité au regard de la nécessité de service, travail 1 weekend sur 2

RELATIONS FONCTIONNELLES

- **Relations internes** : Relation hiérarchique directe avec le cadre de santé. Collaboration permanente avec l'ensemble des agents du service. Contacts réguliers avec les résidents de l'EHPAD.
- **Relations externes** : Fournisseurs de denrées alimentaires. Fournisseurs de matériel de cuisine. Laboratoire d'analyse bactériologique. La DDCSPP.



SAVOIRS

- Compétences techniques pour l'exercice des tâches ménagères et du service.
- Connaître les techniques et gestes professionnels appropriés dans l'aide au déplacement et à l'alimentation.
- Connaître les différents publics et pathologies liées au vieillissement, au handicap et aux maladies.
- Connaître les règles de base en matière de diététique et de régime alimentaire en lien avec les différentes pathologies chroniques.
- Connaître les règles d'utilisation des produits d'entretien.



SAVOIRS ÊTRE

- Autonomie ;
- Esprit d'Equipe ;
- Sens des initiatives, des responsabilités et de l'organisation ;
- Capacité d'écoute et de communication ;
- Respect des valeurs humaines ;
- Adaptabilité au cadre règlementaire et aux outils ;
- Capacité à gérer des crises et des conflits ;
- Maîtrise de soi et distance professionnelle par rapport aux situations ;
- Conscience professionnelle ;
- Rigueur ;
- Discrétion et réserve professionnelle.



PROFIL

- Expérience souhaitée dans le domaine de l'aide à la personne ou du service
- Expérience souhaitée CAP/BEP ou BAC PRO Cuisine



MISSIONS

- Mise en place de la salle de restauration
- Dressage des plats
- Service des résidents à table ou sur plateau en chambre, aide au repas
- Débarrassage et nettoyage des tables, participation aux tâches de la
- Plonge et contribution au nettoyage de la cuisine
- Commande des repas
- Participation à la relève

CONTACT ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Date limite de candidatures 20 octobre 2021 CV+LM vivement souhaitée**
- **Poste à pourvoir : le plus rapidement possible**
- **Recrutement par voie contractuelle**
- **Pour toute information complémentaire,**

contacter le Service des Ressources Humaines

- 04.79.10.98.20

- recrutement@arlysere.fr

Date limite de diffusion : 20 octobre 2021