

Description de l'offre

Poste ouvert dans un service dont la mission principale est d'accueillir des demandeurs d'emploi pour favoriser leurs parcours d'insertion professionnelle dans 5 secteurs : Bâtiment, Propreté, Espaces verts, Conditionnement-Logistique, Recyclage du pain.

Mission principale et activités du poste

Mission principale :

Assurer la préparation des repas en salle de restauration du foyer « Le Tremplin »

- Réceptionner les plats et denrées en liaison froide
- Disposer et réchauffer les plats
- Service au chariot, présentation du buffet et aide au service
- Plonge et nettoyage de la salle à manger

Mission complémentaire :

Assurer l'entretien courant de locaux divers

- Réaliser par des méthodes manuelles l'entretien courant des locaux à usage professionnel ou privé

Intérêt du poste : autonomie dans les tâches

Contraintes : planning mensuel établi sur la base de 30 heures par semaine, de 17h à 22h certains jours.

Compétences attendues et à développer sur le poste

Le poste est ouvert aux bénéficiaires du RSA – volet emploi inscrits à Pôle Emploi, motivés par un parcours d'insertion professionnelle.

- Règles de sécurité, de propreté et d'hygiène alimentaire
- Lecture de fiches techniques liées aux produits utilisés et des fiches de procédure
- Lecture et écriture
- Manipulation des produits d'entretien, des produits alimentaires
- Relationnel avenant
- Discrétion et confidentialité
- Réactivité et adaptabilité

Présentation de l'entreprise

Association REVIVRE – Pôle Insertion par l'Activité Economique

9, chemin de Mondeville - 14460 COLOMBELLES

Envoyer vos CV et LM par e-mail : choussaye@revivre-asso.org

Conditions du poste

Lieu de travail : agglomération caennaise

Contrat à Durée Déterminée d'Insertion :

- contrat initial de 7 mois, 30h par semaine (période d'essai : 1 mois).
- possibilité de renouvellement du contrat.

Salaire coefficient 291 pour un temps plein (valeur du point : 4,447 € brut).