



L'EPCC - EPIC CENTRE HISTORIQUE MINIER

Recherche pour son restaurant

« LE BRIQUET »

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (plonge / cuisine) (H/F)

➤ Critères de sélection :

De formation en restauration impérative, vous êtes doté(e) d'un sens aigu de l'organisation et aimez le travail en équipe.

Rigoureux et minutieux dans votre travail, vous maîtrisez les règles d'hygiène en restauration (HACCP) et êtes capable de diriger une équipe.

Une expérience de 1 an à un poste de plonge ou de nettoyage est indispensable.

➤ Missions :

Travailler en étroite collaboration avec votre supérieur direct (le Chef de cuisine et son second) tout en assurant l'encadrement et la formation de l'équipe de plonge

Alimenter et vérifier les machines et équipements de plonge

Assurer du bon fonctionnement et de la sécurité des machines dont il est responsable

Surveiller la propreté de la vaisselle

Assurer l'approvisionnement en produits de nettoyage de la plonge

Gérer les stocks de produits d'entretien et de vaisselle

Veiller et participer au nettoyage des machines et des locaux,

Assurer la maintenance de premier niveau, identifier l'origine des dysfonctionnements et les signaler

Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur

Appliquer et faire appliquer le Plan de Maîtrise sanitaire

Effectuer des travaux de base en cuisine (épluchage, taillage de légumes, etc.)

➤ Connaissances :

Plonge manuelle

Utilisation de machine de plonge automatisée

Utilisation d'une monobrosse

Règles et consignes de sécurité

Caractéristiques des produits d'entretien

Gestes et postures de manutentions

➤ **Compétences opérationnelles :**

Encadrer et coordonner le travail d'une équipe
Réaliser la plonge
Entretien d'un équipement, un outil ou un matériel
Gérer les stocks

➤ **Compétences comportementales :**

Résistant
Organisé
Efficace
Autonome
Diplomate

➤ **Nature du poste :**

CDI
151,67h/mois
Rémunération selon la grille de la convention collective
Convention Collective de l'ÉCLAT
Disponible le week-end et les jours fériés
Restaurant fermé le soir, soirées occasionnelles

Adresser lettre de motivation et C.V. à

La Direction des Ressources Humaines
du Centre Historique Minier
Mme Laurène WATRELOT-HURET
Fosse Delloye - CS 30039 - 59287 LEWARDE
Tél. : 03.27.95.82.82
e-mail : responsablerh@chm-lewarde.com