

Emetteur : Service des Ressources Humaines

08/01/2019

Destinataires : Tous les agents

**Objet : Agent Entretien Qualifié (Employé polyvalent H/F) à 100 % - Cuisine**

Un poste d'employé polyvalent (H/F) à la Cuisine à 100 % est à pourvoir dès que possible. CDD de 3 mois renouvelable.

### Description du poste

Réaliser des opérations d'allotissement, d'aide au magasin, d'entretien du matériel, des locaux et des équipements en cuisine et des livraisons de repas sur certains sites.

### Activités principales

- Livraison sur les sites extérieurs et intérieurs
- Conditionnement
- Allotissement
- Lavage et rangement de vaisselle, et matériel de cuisine
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux
- Contrôle de l'approvisionnement de son poste de travail en produits et matériels
- Nettoyage et entretien des locaux et outils
- Lavage de la vaisselle du restaurant du personnel
- Polyvalence en restauration (apporter une aide temporaire)
- Appliquer et respecter le guide HACCP (méthodes et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)

### Diplômes et expériences requis

Permis B en cours de validité exigé (conduite d'un véhicule de type fourgon)

### Compétences et qualités requises

- Appliquer, respecter et suivre les principes HACCP en matière d'organisation et d'hygiène (méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)
- Evaluer la conformité d'un produit, d'un matériel, d'une prestation au regard des normes internes et externes
- Evaluer l'état de propreté des surfaces et suivre les tableaux de tâches à réaliser
- Manipuler des charges et produits de diverses natures
- Amabilité, sens du service
- Travail en équipe
- Intérêt pour le service public

### Relations professionnelles

Personnel d'encadrement de la production culinaire

Agents de l'EPSM de la Vallée de l'Arve

Clients du restaurant du personnel

Personnel de sites extérieurs

### Cadre administratif et horaire de travail

Base hebdomadaire : 38h20 (amplitude : 6h-16h selon planning, travail 1 week-end / mois et certains jours fériés)

Résidence administrative : La Roche-Sur-Foron

Responsable hiérarchique : Le responsable de la cuisine

Rémunération selon la grille de la Fonction Publique Hospitalière

### Candidature

Les personnes intéressées devront faire parvenir une lettre de motivation accompagnée d'un C.V. à Amandine HERBÉ : herbe-a@ch-epsm74.fr, en charge du recrutement, sous couvert de leur chef de service au plus tard le **31 janvier 2019**.

Nathalie MENUET,  
Directrice des Ressources Humaines

