

## OFFRE D'EMPLOI

# AGENT DE SERVICE INTERIEUR (Agent de Cuisine)

(H/F)

 **CDI à temps plein – 1 ETP**

 **LIEU :**  
**ESAT HENRI CASTILLA (69009 LYON)**

 **Aménagement du temps sur l'année/ Externat**

 **A compter du 1<sup>er</sup> septembre 2024**

## Les missions



L'agent de cuisine est chargé de remettre en température les plats préparés par le prestataire. Il est chargé du nettoyage et de la plonge.

- Remise en température des plats livrés
- Préparer, nettoyer et ranger son poste de travail
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement
- Réceptionner et stocker les denrées alimentaires
- Aider au dressage et débarrassage des tables
- Aider au service
- Veiller à l'entretien du matériel
- Contribuer au travail d'équipe.
- Témoigner de respect, d'empathie et de bienveillance auprès des travailleurs.
- Transmettre des informations fiables et régulières autour de l'accompagnement des travailleurs et de l'organisation.

# odynéo

HANDICAP ET PARCOURS DE VIE

Odynéo est une association de familles qui agit pour les personnes en situation de handicap neuromoteur et leurs proches. Elle accompagne des personnes de la toute petite enfance aux âges les plus avancés de la vie. Odynéo c'est aujourd'hui **1 100 personnes accompagnées, 1 100 salariés et 150 bénévoles**, dans **35 établissements et services** situés dans le **Rhône, l'Ain et le Jura**. Trois valeurs phares guident les actions d'Odynéo : **le respect, la solidarité et l'engagement**.

Le Pôle Ouvert a pour mission de mettre au service des personnes accueillies un ensemble cohérent de pratiques et d'activités, qui leur permettent de développer un projet de vie en rapport avec leurs capacités et leurs attentes. Il est constitué d'un ESAT, de trois foyers d'hébergement et de deux services d'accueil de jour.

## Le profil



### Qualification demandée :

- Niveau VI - Habilitations techniques spécifiques HACCP
  - Diplôme de niveau V dans la cuisine et/ou restauration
- Exemple : Certification de qualification professionnelle commis de cuisine

**Expérience souhaitée : 2 ans**

### Qualités/Aptitudes requises :

Travail en équipe, discrétion, disponibilité, autonomie, rigueur  
Bienveillance et respect du projet du groupe et des principales caractéristiques du public accueilli

**Autres conditions : Permis B**

## Rémunération et avantages



- **À partir de 1729.67 € Brut mensuel (salaire selon expérience)**
- **Prise en charge abonnement TCL à 50%**
- **Actions sociales et culturelles CSE**



**ENVOI DES CANDIDATURES (CV + lettre de motivation) :**

**Madame Sophie AUGAGNEUR, Directrice : [recrutement.poleouvert@odyneo.fr](mailto:recrutement.poleouvert@odyneo.fr)**