

Annonce de recrutement ref. restpb-310819

Fonction : Agents de restauration au sein des structures du Pôle Médical et Soins - Vacations
Nb. postes : 1

Le groupement

30 ans de lutte sur le terrain contre l'exclusion

Le Samusocial de Paris est un acteur central de la lutte contre l'exclusion. Aller vers, accueillir, soigner et héberger les personnes et les familles en grande précarité sont au cœur de ses missions depuis trente ans. Organisé en Groupement d'Intérêt Public, il fédère les énergies d'équipes de professionnel.les et de partenaires publics et privés, autour de valeurs communes : l'égalité entre tous les individus, la solidarité collective pour venir en aide à toute personne en situation d'exclusion, la dignité pour toutes et tous.

L'environnement

Le Pôle Médical et Soins du Samusocial de Paris (SSP) recherche des agents de restauration H/F pour effectuer des vacations au sein de ses centres de soin qui se composent entre-autre des :

- Lits Halte Soins Santé (LHSS), "structures médico-sociales" qui hébergent à temps complet et de manière inconditionnelle des personnes sans domicile ayant une pathologie aigüe ne nécessitant pas d'hospitalisation ;
- Lits d'Accueil Médicalisé (LAM), qui prennent en charge toute personne à la rue présentant des pathologies lourdes et chroniques nécessitant un suivi médical et/ou Hospitalier régulier.

Le SSP gère 170 lits en LHSS et 25 lits en LAM. Ces structures accueillent 7 jours sur 7, quelle que soit leur situation administrative, ces personnes majeures sans domicile. Ils proposent et dispensent des soins médicaux et paramédicaux adaptés.

La mission

Vous aurez pour mission de :

- réceptionner les repas (liaison froide) et vérifier les quantités livrées ;
- préparer les repas ainsi que la salle de restauration dans un souci d'hygiène, de sécurité et de confort - veiller au respect la chaîne du froid concernant les produits conservés ;
- assurer l'entretien des sols-mobiliers-électroménager de la cuisine et dans la salle de restauration.

L'expérience

Vous disposez idéalement d'une expérience en tant qu'agent de restauration collective.

Les compétences

Vous avez une parfaite connaissance des méthodes HACCP restauration. Vous êtes organisé/e, méthodique et savez vous adapter à diverses situations de travail.

Le contrat

Nous avons plusieurs postes à pourvoir dès que possible, en contrat vacataire jusqu'au 30 juin 2021, éventuellement renouvelable pour une durée de 6 mois.

IMPORTANT : compte tenu du contexte sanitaire et réglementaire, ce poste est soumis à l'obligation vaccinale contre le Covid-19 à compter du 15 septembre 2021. Un justificatif sera demandé lors de l'embauche.

Statut du poste : Employé.

Vous travaillerez en cycle de 12h en roulement du lundi au dimanche, de 8h30 à 20h30.

Votre rémunération brute horaire sera de 10,25 €.

Vous bénéficierez également :

- d'avantages en nature pour vos repas,
- d'une prise en charge de votre titre de transports à hauteur de 50% sur la base de justificatifs.

Tenant compte de vos préférences et des besoins des structures, vos lieux d'activité pourront être les sites suivants :

- Babinski (7 avenue de la République 94200 Ivry-sur-Seine).
- Paul Brousse (12 avenue Paul Vaillant Couturier 94800 Villejuif).
- Ridder-Plaisance (12 rue Ridder 75014 PARIS).
- Saint-Michel (35 avenue Courceline 75012 Paris).