

Annonce de recrutement ref. agresrr-020622

Fonction : Agent de restauration nuit au CHU Romain Rolland (montrouge-92)

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

Rattaché au Pôle Hébergement et Logement, le Centre d'Hébergement d'Urgence (CHU) Romain Rolland accueille 99 personnes sans-domicile majeures isolées (28 femmes et 71 hommes). 53 de ces personnes sont orientées pour une seule nuit par le 115 ou les maraudes, et doivent quitter le lieu le lendemain matin. Elles peuvent bénéficier le matin d'un rendez-vous avec un conseiller social ou un médecin.

46 sont hébergées au sein du CHU en continu et bénéficient d'un accompagnement social et pour leur vie quotidienne.

Les équipes se composent d'une Responsable et son Adjointe, 3 Coordinateurs, 5 Travailleurs sociaux, 11 Animateurs et 4 Agents de restauration.

La mission

Sous l'autorité hiérarchique des Responsables du CHU, vous avez pour mission de permettre à la fois un fonctionnement fluide et serein de la restauration, de créer et d'entretenir un climat favorable au bien-être des personnes accueillies. Vous travaillez en lien avec l'équipe pluridisciplinaire.

Vous favorisez le lien entre les personnes accueillies et avec les différents acteurs.

Vous êtes attentif.ve au comportement et à la posture des personnes accueillies, afin de prévenir d'éventuelles situations indésirables.

Vous contribuez à la sécurité des personnes présentes sur le site par la connaissance et l'application des consignes en vigueur.

Le poste

- Vous assurez le service des 80 petits déjeuners et d'une cinquantaine de déjeuners par jour
- Vous connaissez et appliquez les normes HACCP
- Vous maîtrisez la lecture des bons de livraison et appliquez le fonctionnement de la restauration (horaires de service, régimes spécifiques...)
- Vous assurez de la propreté et du bon état des lieux
- Vous savez anticiper les ruptures d'approvisionnement et informer à temps.

L'expérience

Une précédente expérience en restauration collective est exigée

Avoir exercé auprès d'un public sans-domicile serait un plus

Les compétences

- adaptabilité, polyvalence et flexibilité : vous savez anticiper et gérer les priorités et les urgences
- vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables en restauration collective
- vous savez garder votre sang-froid en cas de situation de conflit ; vous pouvez apaiser une situation tendue avec un usager

Le contrat

Nombre de postes : Nous avons 1 poste à pourvoir.

Date de prise de poste envisagée : 01/07/22

Type de contrat proposé : En tant que Groupement d'Intérêt Public (GIP), nous pouvons proposer le contrat suivant :

- CDD de 10 mois avec possibilité de CDI à l'issue du CDD pour un contractuel.

Statut du poste : Employé

Temps de travail et horaires :

De 18h15 à 5H15, en roulement du lundi au dimanche.

Rémunération et avantages :

Votre rémunération sera de 1646 € bruts mensuels. Une reprise partielle de votre expérience sera étudiée.

Vous bénéficierez également :

- d'avantages en nature pour vos repas,
- d'une mutuelle attractive,
- d'une prise en charge de votre titre de transport à hauteur de 50%.

Votre lieu d'activité sera le site

Romain Rolland (47 Bld Romain Rolland, 92120 Montrouge)