

Intitulé du poste : AGENT DE SERVICE INTÉRIEUR (ASI) – RESTAURATION ET ENTRETIEN (H/F)

Date de dépôt de l'annonce : 19/10/2026
Date de fin de validité de l'annonce : 15/11/2026
Lieu d'affectation : Monguilhem
Date de prise d'emploi : 02/11/2026

Expérience : Souhaitée
Connaissance :
Type de contrat : CDI
Etablissement : TERRES D'ARMAGNAC

Description de l'annonce :

L'Association L'ESSOR, reconnue d'utilité publique, regroupe des établissements et services dans le secteur social et médico-social, avec près de 1 200 salariés engagés auprès des personnes accompagnées. Pour plus d'informations, visitez notre site web :http://www.lessor.asso.fr

L'ESSOR Terres d'Armagnac, implanté à Monguilhem, intervient dans le champ du handicap. Dans ce cadre, nous recrutons un(e) :

AGENT DE SERVICE INTÉRIEUR (ASI) – RESTAURATION ET ENTRETIEN (H/F)

Type de contrat : CDI à temps partiel (17 h 30 par semaine)

Lieu de travail : Monguilhem
Horaires : Du lundi au vendredi, de 17 h 45 à 21 h 15. Aucun travail le week-end.
Prise de poste :2 novembre 2026

Missions :
Sous la responsabilité de la direction, vous assurez la préparation et le service des repas du soir, ainsi que l'entretien et l'hygiène des espaces de restauration. Vos principales missions sont les suivantes :

- Réception des repas, réchauffage et remise en température des plats ;
- Dressage et préparation de la ligne de self ;
- Accompagnement des résidents lors du service, dans un esprit d'écoute et de bienveillance ;
- Plonge de la vaisselle, des ustensiles et du matériel de cuisine ;
- Nettoyage, désinfection et rangement du plan de travail et des équipements de cuisine ;
- Nettoyage et désinfection de la salle à manger (tables, chaises et sols) ;
- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment les normes HACCP.

Profil requis :

- Expérience :Une première expérience en tant qu'agent de service intérieur, agent de collectivité, agent de restauration ou aide-cuisinier est appréciée.
- Compétences : Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et des normes HACCP, ou forte sensibilité à leur application.
- Qualités personnelles :Rigueur, autonomie, organisation, sens des responsabilités et esprit d'équipe.
- Qualités relationnelles : Sens du contact, bienveillance et capacité à accompagner les résidents avec respect.
- Aptitudes physiques :Bonne condition physique permettant une station debout prolongée et la réalisation de manutentions légères.

Nous vous offrons

- Une rémunération selon la classification de la convention collective du 15 mars 1966 (CCN 66) ;
- Des formations continues pour vous permettre d'évoluer au sein de notre structure ;
- Un environnement de travail dynamique et respectueux ;
- De nombreux avantages : mutuelle prise en charge à 100 % par l'employeur, œuvres sociales, congés extralégaux, prime mobilité vélo, prise en charge à 50 % des frais de transport et congés annexes, notamment les congés pour enfants malades avec maintien de la

rémunération.

Modalités de candidature
Merci d’adresser votre CV accompagné d’une courte présentation ou d’une lettre de motivation à l’une des personnes suivantes :
- Mélanie Fauré, Assistante de direction : m.faure@lessor.asso.fr
- Myriam Duval, Directrice : m.duval@lessor.asso.fr