



L'ESSOR Recrute

Intitulé du poste : Agent de service restauration H/F

Date de dépôt de l'annonce : 16/06/2025

Date de fin de validité de l'annonce : 29/01/2026

Lieu d'affectation : Paris

Date de prise d'emploi : 26/08/2025

Expérience : Pré-requise

Connaissance : Formation HACCP

Type de contrat : CDI

Etablissement : CEOP

Description de l'annonce :

A propos de l'association :

L'Association L'ESSOR, reconnue d'utilité publique, regroupe 50 établissements et services, avec près de 1000 salariés œuvrant dans le secteur social et médico-social. Pour plus d'informations, visitez notre site web : www.essor.asso.fr

L'ESSOR CEOP regroupe un SESSAD et un IME, intervenant dans le champ de la surdité. L'ESSOR CEOP est un centre pour déficients auditifs cofondé par Mme Borel Maisonny et Mme Mattéodo. Notre centre accueille des enfants sourds de 0 à 20 ans qui suivent leur scolarité à temps complet dans l'établissement (SEES et SEHA) ou à temps partiel (SAFEP et SSEFS). Notre centre est une école spécialisée et centre de soin.

Dans ce cadre, nous recrutons un(e) :

TITRE DU POSTE : Agent de service (restauration scolaire/ HACCP) à plein temps en CDI à compter du 26/08/2025

Horaires : 8h-15h30 (du lundi au vendredi)

Lieu de travail : L'ESSOR CEOP 24 rue des Favorites 75015 Paris

Missions :

- Contrôler et vérifier la livraison des repas (liaison froide) et remplir les documents HACCP et de traçabilité de la viande
- Mise en place de la cantine pour le temps d'accueil du matin : recevoir les enfants et assurer leur surveillance avec d'autres professionnels de l'établissement
- Mise en place de la cantine pour le déjeuner
- Achat du pain
- Service du midi (mise en chauffe des repas, distribution des plats chauds, gestion du temps du repas, respect du circuit propre/sale)
- Nettoyage de la vaisselle, de l'office et du réfectoire en respectant le plan de nettoyage HACCP.
- Gestion des déchets alimentaires et des poubelles du réfectoire et de la cuisine
- Assurer l'ouverture du centre (grilles, volets)
- Faire l'inventaire des produits d'hygiène et les renouveler si besoin (en dehors du temps de service)
- Nettoyage et entretien de la machine à café (dont la vidange des eaux usées et du marc de café)
- Surveillance et entretien du réfrigérateur du personnel
- Nettoyage des fours micro-ondes une fois par semaine.
- Achat de courses (goûter pour les enfants) et/ou rangement des livraisons selon les besoins
- Gérer le nettoyage du linge de L'ESSOR CEOP (couvertures, draps, linge de lit de l'infirmerie, blouses, serviettes de bains...) cf procédure
- Pendant les vacances des enfants, nettoyage et désinfection complémentaires et approfondis de différents matériels (exemple jouets des enfants, matériels psychomotricité...)
- Aide ponctuelle pour la manutention et le rangement des commandes

Profil requis :

- Rigueur dans le respect du suivi des règles d'hygiène (HACCP)
- Formation HACCP

- Sens de l'organisation, méthodologie du travail et du nettoyage
- Sens de l'écoute, d'adaptation et d'organisation
- Sens du travail en équipe pluridisciplinaire et du travail avec des enfants
- Maîtrise du français écrit et oral

Nous vous offrons :

- Une rémunération selon la classification de la convention collective 66 + la prime Ségur
- Congés payés : Vacances de l'Education Nationale (sauf à la Toussaint, une seule semaine de vacances)
- Des formations continues (formation HACCP)
- Un environnement de travail dynamique et respectueux
- De nombreux avantages : Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, œuvres sociales, congés conventionnels, prime mobilité vélo et prise en charge à 50% des frais de transports, congés annexes (congés enfants malades par exemple)

Modalités de candidature :

Veuillez envoyer votre CV et votre lettre de motivation (ou tout autre document requis) par mail : Mail: d.poisson.ceop@lessor.asso.fr

Tel. : 01 53 68 95 20

