



L'ETABLISSEMENT PUBLIC DEPARTEMENTAL POUR L'ACCUEIL DU HANDICAP ET L'ACCOMPAGNEMENT VERS L'AUTONOMIE RECRUTE

Un(e) Ouvrier(e) Principal(e) spécialité restauration

Affecté(e) à l'I.M.E. d'Arras.

Poste ouvert aux titulaires de la fonction publique (Mutation, détachement) et aux contractuels : CDD 3 mois renouvelable, possibilité d'évolution vers un poste pérenne. Ouverture régulière de concours pour l'accès au statut de la Fonction Publique Hospitalière

L'E.P.D.A.H.A.A. (Établissement Public Départemental pour l'Accueil du Handicap et l'Accompagnement vers l'Autonomie) a pour mission l'accompagnement et l'inclusion sociale des enfants et des adultes en situation de handicaps, et des personnes rencontrant des difficultés sociales. L'E.P.D.A.H.A.A. appartient à la catégorie des établissements sociaux et médico-sociaux publics dont le personnel relève par principe de la fonction publique hospitalière. L'autonomie juridique que lui confère son statut conduit à ce que l'établissement dispose de ses propres organes de gouvernance, et tout particulièrement d'un conseil d'administration. Culture partenariale, dynamique adaptative et inclusive, et continuité de service apparaissent comme des composantes essentielles du fonctionnement institutionnel, l'établissement relevant de la mission de service public.

L'Institut Médico-Educatif « Les Longs Champs » d'Arras

L'IME Les Longs Champs est un établissement médico-social qui accueille en journée des enfants, des adolescents et des jeunes adultes âgés de 6 à 14 ans en situation de handicap intellectuel, et pouvant présenter des troubles associés. L'établissement dispose d'un agrément pour l'accueil de 90 enfants et d'adolescents. L'établissement fonctionne en semi internat. Il propose également deux Unités d'Enseignement Externalisées (au collège et en école primaire). L'établissement a pour mission de favoriser le développement de chaque jeune accueilli, l'acquisition de l'autonomie, les apprentissages scolaires et pré-professionnels, et ce, dans divers domaines. Chaque jeune dispose d'un projet d'inclusion et d'accompagnement adapté à sa situation et à ses besoins, construit avec lui et sa famille. Outre la présence d'une équipe pluridisciplinaire composée de professionnels socio-éducatifs, d'enseignants et de psychologues, ils peuvent également bénéficier d'une prise en charge thérapeutique dispensée par des professionnels de santé de l'établissement ou libéraux : Médecin, Kinésithérapeute, Orthophoniste, Infirmiers. L'établissement dispose également d'une équipe dédiée aux fonctions support, administratives, d'encadrement et de Direction.

Votre objectif :

Réaliser en restauration collective, des opérations d'assemblage, de composition et de distribution des repas

Entretien des locaux et les équipements en cuisine

Réaliser des prestations hôtelières (accueil, repas, collation, entretien des locaux) auprès des résidents et usagers en lien avec les équipes soignantes et éducatives.

Vos principales missions :

- Assurer l'approvisionnement, le contrôle et la qualité des produits, matériels relatifs à son domaine d'intervention
- Assurer et contrôler l'état des locaux et du matériel (propreté, conformité, vétusté...) dans son domaine d'activité
- Contrôler, suivre la qualité et la sécurité dans toutes les phases de la production des prestations
- Concevoir des menus en intégrant les commandes, les coûts et la gestion des stocks
- Réaliser le service en salle de manière adaptée
- Assurer la traçabilité des actions dans son domaine d'activité et rapporter toute information utile à l'amélioration du service rendu

Vos missions spécifiques :

Vous travaillerez en binôme avec le/la chef(fe) de cuisine, mais vous pourrez également être amené(e) à assurer certaines journées en autonomie. L'établissement sert environ 75 couverts par jour, du lundi au vendredi, répartis sur deux services exclusivement le midi (demi-pension).

Préparation et service :

- Réaliser les préparations nécessaires en matinée pour assurer les deux services du déjeuner.
- Dresser les tables et préparer la salle avant l'arrivée des convives.
- Assurer le service des plats et veiller au bon déroulement des repas.
- Débarrasser, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Hygiène et entretien

- Nettoyer le réfectoire (sols, tables, chaises) après les services.
- Appliquer et respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Collaborer au maintien d'une méthode de travail rigoureuse, en lien avec les contrôles réguliers effectués par un laboratoire indépendant.

Pré requis :

Détention du diplôme (CAP-BEP- certificat de qualification professionnelle) en restauration

Permis B souhaité

Conditions d'emploi :

Jusqu'à 20 jours de RTT pour 39H hebdomadaire

25 jours de congés et 3 jours supplémentaires sous réserve de remplir les conditions d'attribution

Rémunération sur la base de la grille indiciaire de la Fonction publique hospitalière et régime indemnitaire lié au grade.

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser avant le **16 avril 2026** dernier délai à l'attention de Monsieur Jacky BIALECKI, Adjoint de direction du développement RH, parcours professionnels et politiques sociales : j.bialecki@epdahaa.fr