

## L'EPSM Val de Lys-Artois recrute

- AEQ – Agent de restauration (H/F)

PÔLE RESTAURATION

Cuisine centrale

CDD DE REMPLACEMENT

**Poste à pourvoir dès que possible**

---

A 9 kms de Lillers, 14 kms de Béthune et 15 kms d'Hazebrouck

---

### Description du contexte/environnement du poste

EPSM Val de Lys Artois

Agent(e) de restauration au sein de la cuisine centrale

Poste en CDD de remplacement

### Contact

La Direction des Ressources  
Humaines  
[recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr](mailto:recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr)  
03.21.63.73.70

-

### Renseignements

Mr David ARFIB  
Responsable Pôle Restauration  
[david.arfib@ghtpsy-npdc.fr](mailto:david.arfib@ghtpsy-npdc.fr)  
03.21.63.66.00 (Poste 1135)

-

### Candidature à adresser à :

[recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr](mailto:recrutement.vla@ghtpsy-npdc.fr)

La Direction des Ressources  
Humaines

Pour les candidatures  
en interne :

Lettre motivée avec CV  
sous couvert de l'encadrement

pour le 15/01/2026

### Missions générales

- Participer aux activités de production des repas en respectant les règles d'hygiène en restauration collective.
- Manipulation de produits allergènes.
- Entretenir les matériels et les locaux de production de la cuisine centrale
- Réaliser la plonge batterie
- Signaler des anomalies au supérieur hiérarchique direct.

### Caractéristiques particulières du poste

#### Exigences particulières

Port d'une tenue spécifique

#### Conditions d'exercice :

- Cuisine centrale : sur la base de 38 heures hebdomadaires Horaires de jour du lundi au vendredi  
06h00 – 13h36

### Responsables fonctionnels / Liens privilégiés

#### Supérieur hiérarchique :

- Responsable du Pôle Restauration ou son adjoint

#### Liaisons Fonctionnelles

- Les agents du service restauration

### Compétences attendues et souhaitées

#### Qualification :

CAP agent polyvalent de restauration serait un plus.

#### Savoir-faire :

- Connaître les différentes réglementations liées à la restauration collective (HACCP).
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels.
- Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction des consignes orales et/ou écrites.
- Maîtriser le maniement et l'utilisation des outils et matériel.
- Signaler les anomalies aux professionnels compétents

Savoir-être :

- Bonne condition physique, port de charges.
  - Capacité à travailler en équipe.
  - Polyvalence
  - Disponibilité.
  - Sens du relationnel.
  - Discrétion
  - Sens du service public.
-