



L'EPSM Lille-Métropole recrute

- AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

(H/F) -

*SERVICE- Direction des Prestations Hôtelières et Logistiques
Poste à pourvoir en contrat CDD ou mutation*

Contact

Mr Parmentier Nicolas
Responsable UCRC

-

Renseignements

03.20.10.28.25

-

Candidature à adresser à :

Mr Parmentier Nicolas
Responsable UCRC

nicolas.parmentier@ghtpsypdc.fr

104 rue du Général Leclercq
59280 Armentières

Description du contexte / environnement du poste

L'Unité Centrale de Restauration Commune (UCRC) de l'EPSM Lille-Métropole produit près de 840.000 repas par an pour les 2 institutions de santé d'Armentières, le Centre Hospitalier et l'EPSM Lille-Métropole. Cette unité centrale fonctionne en liaison froide et assure la fabrication et le service de 2 restaurants du personnel environ 350 repas/jour.

Missions générales

Participer à la production, au conditionnement, à la distribution des repas et aux opérations de nettoyage en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), les procédures internes et la réglementation en vigueur.

Production culinaire

- Réaliser les préparations préliminaires (lavage, épluchage, découpe).
- Participer à l'élaboration des plats selon les fiches techniques.
- Effectuer les cuissons simples et surveiller les préparations.
- Respecter les grammages et les régimes spécifiques (allergies, textures modifiées, sans sel, etc.).
- Appliquer les consignes du responsable de restauration.

Conditionnement et distribution

- Assurer le conditionnement des repas (liaison en froide).
- Participer au refroidissement rapide si nécessaire.
- Préparer les chariots ou bacs de livraison.
- Contrôler les quantités produites.
- Assurer la traçabilité des préparations.

Hygiène des locaux du matériel et sécurité

- Appliquer les procédures HACCP.
- Respecter le plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- Nettoyer et désinfecter les locaux, matériels et équipements.
- Porter les équipements de protection individuelle (EPI).
- Respecter les règles de sécurité au travail.

Siège administratif

104 rue du Général Leclercq
BP 10 59487 Armentières cedex
03 20 10 20 10

epsm-lille-metropole.fr

Établissement support
du GHT de Psychiatrie
du Nord - Pas-de-Calais



Réception et stockage

- Participer à la réception des marchandises.
- Contrôler la conformité des livraisons (quantité, température, DLC).
- Ranger les produits selon les règles de stockage (FIFO).
- Participer aux inventaires.

Activités complémentaires

- Participation à la plonge batterie et vaisselle.
- Remplacement ponctuel sur différents postes.
- Participation aux opérations exceptionnelles (repas à thème, événements).

Conditions d'exercice

- Station debout prolongée.
- Port de charges.
- Horaires matinaux fréquents.
- Travail en environnement chaud et/ou froid.
- Respect strict des règles d'hygiène (tenue professionnelle obligatoire).

Savoir faire

- Esprit d'équipe Appliquer des fiches techniques.
- Travailler en équipe.
- Organiser son poste de travail.
- Respecter les consignes et les délais.

Aptitudes relationnelles et comportementales (Savoir-être)

- Rigueur et organisation.
- Esprit d'équipe.
- Réactivité et efficacité.
- Ponctualité et assiduité.
- Adaptabilité.

Responsables fonctionnels / Liens privilégiés

- Directrice DPHL
- Responsable de la Cuisine Centrale
- Encadrement UCRC
- Équipe des différents secteurs UCRC

Compétences attendues et souhaitées

- CAP/BEP Cuisine ou expérience en restauration collective appréciée.
- Formation HACCP souhaitée.
- Expérience en production en volume appréciée.

Connaissances (Savoirs :)

- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Notions de techniques culinaires de base.
- Connaissance des règles de sécurité au travail.