L'EPSM de l'agglomération lilloise

recrute

1 Agent de restauration (H/F)

Au sein du service DPHL
(Direction des Prestations Hôtelières et Logistiques) à Lommelet

Poste à pourvoir dés que possible

Présentation de l'EPSM de l'Agglomération Lilloise

L'Etablissement Public de Santé Mentale de l'agglomération lilloise prend en charge les personnes ayant des troubles psychiques au sein de la population des 540 000 habitants de Lille, Roubaix, Villeneuve d'Ascq et environs.

L'EPSMal gère 376 lits, 152 places et une soixantaine de structures réparties sur la métropole :

- Le site principal de Saint André regroupant l'hospitalisation complète des secteurs lillois, le pôle Accueil thérapeutique, intersectoriel, et d'orientation, le pôle médico-technique et les pôles support,
- Le site de Lucien Bonnafé à Roubaix regroupant l'hospitalisation complète des secteurs roubaisiens
- Et une antenne administrative et logistique spécifique et 2 Cliniques pour anxiodépressifs,
- 1 Clinique pour adolescents,
- 6 hôpitaux de jour (adultes et enfants),
- 26 Centres Médico-Psychologiques et centres d'accueil thérapeutique à temps partiel,
- Des appartements thérapeutiques
- Une Maison d'Accueil Spécialisée
- 3 instituts de formation.

1 500 professionnels y travaillent : 100 médecins et 1400 professionnels non médicaux (personnels soignants et socio-éducatifs, personnels administratifs et personnels techniques et logistiques).

Contact
Direction des Ressources Humaines
recrutement.drh-al@ghtpsy-npdc.fr
03 20 63 76 26

Renseignements
Mme Severine KLOECKNER
Directrice des Prestations Hôtelières et Logistiques

Mr Régis DAMME
Responsable restauration

Candidature à adresser à :
La Direction des Ressources Humaines
Avant le Lundi 16 novembre 2026

Lettre motivée avec CV sous couvert de l'encadrement pour les candidatures en interne :
recrutement.drh-al@ghtpsy-npdc.fr
03.20.63.76.00

Spécificité du service

L'Agent de restauration est sous la responsabilité directe du responsable de restauration et de son adjoint, ou du responsable de secteur.

L'unité de rattachement de l'agent est la DPHL (Direction des Prestations Hôtelières et Logistiques).

Missions générales

- Mission susceptible d'évoluer dans les différents secteurs de la cuisine (réception des marchandises, légumerie, déconditionnement, déboitage des matières premières, petites préparations, cuisson, plonge, conditionnement des repas, allotissement – dressage des plateaux et mise en chariots, self-service du personnel, réception-etc.)
- Contrôle et suivi de la qualité des produits et des prestations
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux et du matériel
- Travail, suivant secteurs, en milieu climatisé (8° – 10°)

Compétences et aptitudes requises

- Travailler en équipe
- Utiliser les techniques gestes et postures / manutention
- Appliquer les consignes et procédures
- Connaissance de la liaison froide et de ses règles
- Rigueur et organisation
- Avoir un esprit d'initiative
- Apprécier un niveau de cuisson
- Connaissance de l'HACCP

Profil recherché

CAP dans le domaine de la cuisine minimum obligatoire
Expérience exigée dans la restauration collective

Lieux d'exercice

EPSM de l'Agglomération Lilloise – 1 rue de Lommelet – 59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

Conditions d'exercice

- Station debout prolongée
- Manutention de charges et risques de coupures et brûlures
- Tenue de travail fournie obligatoire (coiffe-chaussures de sécurité)
- Humidité dans la cuisine et froid dans certaines pièces
- Bruit machine à laver, hotte

Vous travaillez 7H40/jour soit 38H20 par semaine.

Les horaires sont établis entre 5h50 – 14h00 ou 6h50 - 15h00 du lundi au vendredi.
Travail en week-end par fréquence d'une fois par mois minimum.