



## Agent de restauration

### Description de l'établissement :

L'EHPAD « Les Collines Bleues » est un établissement public médico-social autonome situé à Châteaulin (Finistère) qui dispose d'une capacité autorisée de **170 places** :

- 162 places d'hébergement permanent (dont 18 places en unité sécurisée pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés),
- 2 places d'hébergement temporaire,
- 6 places d'accueil de jour pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés.

L'établissement est en **convention de direction commune** avec le Centre Hospitalier de Douarnenez et l'EHPAD de la Vallée du Goyen (Audierne et Pont-Croix). L'établissement est le siège du **GCSMS** (Groupement de coopération sociale et médico-sociale) « **Part'Âge** » dont il est un membre actif.

L'établissement participe au **projet inter EHPAD** « Améliorer l'accueil du Résident » avec les EHPAD du CH de Douarnenez et l'EHPAD de la Vallée du Goyen.

L'établissement a finalisé en décembre 2019 son **projet d'établissement 2020-2024**, et signé le CPOM (Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens) 2020-2024 avec l'Agence Régionale de Santé de Bretagne et le Conseil départemental du Finistère.

Plus d'informations à retrouver sur le site internet de l'établissement : <https://ehpad-lescollinesbleues.fr/>

### Description du poste :

Rattaché au Responsable Hôtellerie et Hygiène, l'agent de restauration participe aux tâches hôtelières permettant d'assurer le bien-être des résidents. Réalise des opérations d'entretien et d'hygiène des locaux. Il/elle contribue à une prise en charge globale des personnes en liaison avec les autres intervenants au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

### Missions du poste :

- Assurer le service de l'hôtellerie (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner)
- Réaliser le service en salle à manger en dressant, servant, débarrassant et nettoyant les tables en respectant les règles dictées par les conditions d'hygiène.
- Confectionner les chariots alimentaires et les échelles de vaisselle
- Effectuer au quotidien et périodiquement l'hygiène des locaux en veillant au respect du confort et du bien-être du résident.
- Effectuer la plonge et l'entretien de la vaisselle utilisée
- Réaliser la remontée d'informations permettant une meilleure prise en charge du résident.
- Remplir les documents nécessaires à la traçabilité alimentaire

### **Compétence(s) du poste :**

- Maîtriser les techniques de bionettoyage, appliquer les procédures et protocoles adéquats
- Connaitre les règles d'hygiène générale et de sécurité
- Travailler en équipe pluridisciplinaire
- Apprécier travailler auprès des personnes âgées, avoir le sens du service, de l'écoute et également faire preuve d'empathie, de patience et de disponibilité

### **Profil recherché :**

Expérience acquise en hôtellerie/restauration ou dans le secteur médico-social et/ou sanitaire.  
Idéalement titulaire d'un CAP, BEP ou équivalent en nettoyage des locaux, HACCP.  
Faire preuve d'adaptabilité, être disponible et rigoureux(se).

### **Candidature à adresser à :**

Mounir BELHAFIANE, Directeur délégué

[ressourceshumaines@collinesbleues.fr](mailto:ressourceshumaines@collinesbleues.fr)

EHPAD Les Collines Bleues - Quartier Notre Dame BP 77 - 29150 CHÂTEAULIN

La candidature devra obligatoirement comprendre **une lettre de motivation et un curriculum vitae**.

### **Diffusion de l'annonce :**

Diffusion en interne et en externe le 21 novembre 2022 :

- Pôle emploi
- Site internet EHPAD Les Collines Bleues