

Qui sommes-nous ?

Ornéode, antérieurement Adapei de l'Orne, est une association de loi 1901 reconnue d'utilité publique créée par et pour des parents, amis et des personnes en situation de handicap mental, avec la mission de **promouvoir et de défendre les intérêts de ces personnes par la mise en œuvre de solutions adaptées à leurs besoins.**



**1 200 personnes
accompagnées**



**33 établissements
et services**



**800 professionnels
(CDI, CDD, alternants)**



**plus de 450
travailleurs Esat**

Nos 3 secteurs d'activité

- Jeunesse
- Emploi
- Habitat

Nos missions

Dans le département de l'Orne, l'association a vocation d'accompagner **les personnes en situation de handicap dans une société plus juste et respectueuse de leurs différences.** L'autre axe majeur d'Ornéode est **de contribuer au pouvoir d'agir et à l'autodétermination des personnes concernées.**

Date de publication : 07/05/2025

La Maison d'Accueil Spécialisée (MAS) « Le Ponant » située sur la commune de Valframbert accompagne des résidents adultes avec déficience mentale et physique à plusieurs niveaux de dépendance. Les pathologies peuvent être diverses (polyhandicap, Troubles envahissant du développement (TED), troubles du Spectre Autistique (TSA) ...).

Nous recrutons pour cet établissement un :

AGENT DE RESTAURATION (H/F)

TYPE DE CONTRAT :

CDD 1 mois renouvelable.

VOLUME HORAIRE :

Temps partiel.

PRISE DE FONCTION :

Poste à pourvoir à partir de juillet 2025

RÉFÉRENCE DE L'OFFRE :

2025 05 07-3

Profil recherché :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- Maîtrise de l'application des protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Connaissance des modes de conservation des produits alimentaires et de conditionnements des aliments.
- Avoir des notions de technique culinaire de base.

Missions :

- Réceptionner des plats préparés et denrées, contrôle de leur conformité.
- Ranger et stocker des plats et denrées en vue d'une distribution différée.
- Préparer et assembler des plats chauds ou froids.
- Remettre en température des plats préparés en respectant les fiches techniques
- Adapter des textures des repas (moulinés ...)
- Assurer pendant le service des productions culinaires simplifiées (friture, grillade simple ...)
- Fractionner des plats équitablement et bien présentés lors de la distribution.
- Prélever de plats témoins.
- Nettoyer, entretien et rangement du matériel et des locaux.
- Gérer les stocks (anticipation des besoins et préparations des commandes).
- Veiller à l'application des règles et normes d'hygiènes alimentaires.
- Veiller au respect des régimes spécifiques.
- Utiliser et entretenir des appareils de cuisine.
- Effectuer la plonge et ranger le matériel.

Conditions :

- Contrat à durée déterminée à temps partiel – 1 mois renouvelable.
- Rémunération selon la Convention Collective du 15 mars 1966.
- Poste à pourvoir à partir de juillet 2025.

Contacts :

Adresser une lettre de motivation et un CV détaillé à recrutement.masleponant@orneode.fr

Aucun renseignement ne sera communiqué par téléphone.