AGENT DE SERVICE INTÉRIEUR (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS

FONDATION PLURIEL
Conjuguons nos singuliers

La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin…

TYPE DE CONTRAT : CDD
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : DAME Pluriel GB site Danton
QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 12 novembre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-353

LA STRUCTURE

Le Dispositif d'Accompagnement Médico-Educatif (DAME) du Grand Besançon est organisé autour de 5 sites : Maison du Parc, Danton, Vaites, Pergaud et Les Oiseaux. Il propose aux enfants et adolescents porteurs de déficience intellectuelle, de troubles du spectre autistique ou de polyhandicap, un accompagnement global qui comporte plusieurs volets : soin, éducatif, pédagogique et accompagnement familial. Les prestations proposées sont organisées autour de parcours personnalisés, souples et visent, chaque fois que possible, l'inclusion et l'autodétermination.

VOS MISSIONS

Placé sous l'autorité hiérarchique du Chef de Service, au sein d'une équipe de trois agents, vous réalisez des activités de nettoyage des locaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Vous participez aussi à la préparation et à la distribution des repas, ainsi qu'à l'entretien du matériel et des locaux de restauration dans le respect constant des règles d'hygiène alimentaire.

Vos missions :

- Assurer l'entretien des locaux selon le planning défini,
- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base (dont remise en température des préparations culinaires) dans le respect des règles d'hygiène,
- Assurer la mise en plat des repas pour chaque personne selon son régime alimentaire et/ou ses besoins,
- Effectuer la plonge,
- Assurer l'entretien du matériel, des locaux, de la vaisselle dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Assurez la traçabilité quotidienne de son activité sur les supports mis à disposition.

VOTRE PROFIL

- Vous êtes rigoureux et attaché aux réglementations d'hygiène,
- Vous êtes ponctuel et régulier dans le travail,
- Vous avez de bonnes compétences relationnelles et d'écoute,

Ce poste est accessible aux non-diplômés, ayant une connaissance des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP, circuit du linge...).

Conformément à la réglementation en vigueur (Décret n° 2026-324), le recrutement au sein de notre établissement est conditionné à la production d'une attestation d'honorabilité sur le portail officiel « Demande attestation honorabilité » au lien suivant : https://honorabilite.social.gouv.fr/

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?
Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementpea@fpluriel.org