**Agent polyvalent de restauration - atelier et chantier d'insertion qualifiant**

**Descriptif**

Missions :  
Réception et stockage des marchandises,  
Préparations culinaires et dressage (assemblage des hors d’œuvre, des desserts, remise en température, cuissons simples),  
Accueil des usagers et distribution des repas en self ou à table,  
Nettoyage des locaux et du matériel (batterie de cuisine, et lavage en machine de la vaisselle)

Qaulités et critères :  
- Capacités relationnelles et comportementales (courtois, disponible, avoir le sens du service, discret, esprit d’ équipe),  
- Avoir validé un projet professionnel dans le domaine de la restauration  
- Etre éligible à un contrat à durée déterminée d’insertion  
- Etre domicilié à Paris

Conditions de travail :  
26 heures hebdomadaires.  
Démarrage au plus tôt : 7h / Fin de service au plus tard : 21h.  
du lundi au vendredi /du mardi au samedi (1 semaine sur 2)

Formation :  
pendant l'action, le salarié préparera le titre professionnel d'agent de restauration à raison d'une journée par semaine, en moyenne.

le candidat doit donc avoir validé un projet professionnel dans la restauration et être en capacité de suivre la formation.  
Un test sera réalisé pendant les sessions de recrutement.