



Agent de restauration et évènementiel – H/F

Informations sur le poste	
Date parution	04/12/2017
Lieu	Toulouse
Prise de poste	Décembre
Type de contrat	CDD
Temps de travail	35h
Niveau d'études	CAP / BEP
Niveau d'expérience requis	Restauration collective et évènementiel

Coordonnées du recruteur
Institut Claudius Regaud IUCT – Oncopole 1 avenue Irène Joliot-Curie 31059 Toulouse Cedex 9
Merci de postuler <u>exclusivement</u> sur le site : www.claudiusregaud.fr/Le-recrutement/Offres-d-emploi

L'établissement
<p>Etablissement privé d'intérêt collectif, l'Institut Claudius Regaud (ICR) est le Centre de Lutte Contre le Cancer (CLCC) de Midi-Pyrénées. Il fait partie du groupe UNICANCER, qui réunit les 18 CLCC français et leur fédération qui consacrent entièrement leur activité à la cancérologie.</p> <p>Le soin, la recherche et l'enseignement en cancérologie sont les missions majeures de l'ICR, qui regroupe un effectif de 950 personnes dont 80 médecins et chercheurs.</p> <p>L'ICR est certifié depuis juillet 2010 sans recommandation ni réserve par la Haute Autorité de Santé dans le cadre de la troisième procédure d'évaluation (V2010).</p> <p>En 2014 l'ICR a intégré l'Institut Universitaire du Cancer, hôpital de l'Oncopôle de Toulouse (IUCT-O), avec des services de cancérologie du CHU de Toulouse (www.iuct-oncopole.fr).</p>

Le poste
<p>L'ICR recrute un agent de restauration et évènementiel en contrat à durée indéterminée temps plein.</p> <p>Les missions principales du poste sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Accueillir de façon conviviale les clients et les renseigner (accompagnant, personnel, tiers...).- Mettre en place la salle de restaurant avant ouverture.- Réaliser l'entretien et la mise en place (mobiliers, carafes, vaisselle...) de la salle de restaurant et des salles VIP.- Réaliser la mise en place des préparations (entrées, desserts), gérer le ravitaillement des vitrines et banques froides avant et pendant le service de midi.- Procéder à la vente de tickets repas ou assurer le rechargement de badges professionnels.- Assurer la tenue de la caisse (paiement et remboursement).- Participer à l'évènementiel : mise en place des buffets et service.- Assurer les services « à l'assiette » lors des repas VIP. <p>Horaires :</p> <ul style="list-style-type: none">- 7h00 - 14h30.- Ponctuellement : soirs et week-ends.

Profil
<p>Diplôme en hôtellerie-restauration exigé. Expérience en restauration collective et évènementiel exigée.</p> <p>Savoir-être</p> <ul style="list-style-type: none">- Réactivité, autonomie, vigilance.- Courtoisie, discrétion.- Polyvalence.- Résistance au stress.- Sens développé du relationnel, maîtrise de soi, travail en équipe.- Savoir signaler les difficultés et dysfonctionnements. <p>Connaissances</p> <ul style="list-style-type: none">- La traçabilité.- L'hygiène hospitalière.- Les processus de la restauration collective et de l'évènementiel.