



Agent·e de restauration en EHPAD

C

Employeur : Centre communal d'action sociale (CCAS) de Rennes

Direction :

Direction des personnes âgées / Établissements pour personnes âgées

Effectif : Renseigner ici l'effectif de la direction.

Leur raison d'être : La Direction des personnes âgées est constituée d'un service autonomie à domicile qui accompagne 950 bénéficiaires, d'un service établissements regroupant 6 EHPADs et 1 résidence autonomie pour une capacité totale d'hébergement de 515 places. Elle comprend la Maison des aînés et des aidants (MDAA), lieu ressource qui abrite le CLIC de Rennes. Les services centraux regroupent un secrétariat, une unité ressources humaines en charge de l'ensemble des questions relatives à la gestion du personnel ainsi qu'une mission "Ville et métropole amies des aînés" qui vise à promouvoir la prise en compte de l'âge et du vieillissement de façon transversale dans l'ensemble des politiques publiques municipales et métropolitaines. La Direction des Personnes Âgées (DPAG) contribue à la mise en œuvre de la politique gérontologie de la Ville.

Service :

Etablissements pour personnes âgées

L'équipe : Secteur hôtelier : 5 à 8 agent·e·s de restauration, 1 lingerie, 4 agent·e·s de tisanerie,

Effectif Service : en fonction des EHPADs, 10 à 15 agents·e·s

Le sens de ce poste :

L'agent·e de restauration en EHPAD assure le service des repas dans le respect des besoins des résidents et en veillant à garantir un cadre de vie de qualité, sécurisé et chaleureux. Il·elle supervise l'entretien des locaux communs et de restauration. L'agent·e de restauration participe à la démarche d'amélioration continue de la qualité hôtelière en lien avec l'équipe du secteur hôtelier et animée par le·la responsable du secteur hôtelier.

Vos principales missions :

1-Assurer le service des repas (60 %)

Aider à l'installation à table des résidents

Aider aux déplacements des résidents pour venir / quitter la salle de restauration

Réaliser le service en salle en respectant la démarche qualité de l'établissement, les normes d'hygiène, le rythme et les besoins des résidents

Susciter le plaisir de la table lors du service et accompagner les résidents pendant le temps du repas

En lien avec le·la cuisinier·ère : suivre l'approvisionnement en produits alimentaires et le stock (vaisselle, produits divers...) ; assurer la remise en température

2-Garantir l'hygiène alimentaire et entretenir les locaux (30 %)

Assurer l'entretien et la désinfection des locaux de restauration, du matériel et son rangement

Assurer l'entretien et la désinfection de locaux communs

Apporter une aide ponctuelle en lingerie.

3 - Participer à la vie de l'établissement (10 %)

Assurer les transmissions (orales et écrites) en informant les soignants sur les difficultés observées au moment des repas

Participer aux projets de l'établissement (réflexion sur les travaux, les projets personnalisés des résidents...)

Participer aux groupes de travail sur la promotion de la qualité du service hôtelier et aux réunions de suivi nutritionnel.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Être à l'écoute
- Être organisé
- Être rigoureux
- Savoir s'adapter
- Faire preuve d'initiative
- Capacité de travail en équipe

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Avoir des connaissances sur les besoins de la personne âgée
- Avoir une expérience en restauration collective / hôtellerie
- Connaître les règles de sécurité et les normes d'hygiène de base
- Suivre les procédures établies pour assurer la qualité du service
- Être polyvalent dans l'accompagnement du résident
- Savoir transmettre et tracer les informations (oral / écrit)

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Être formé à la norme HACCP et aux protocoles de nettoyage
- Être formé aux gestes de premiers (PSC1)
- Être formé ou développer ses connaissances sur "le plaisir de la table"
- Connaître les besoins des personnes âgées et appliquer les principes éthiques, de confidentialité et de bientraitance
- Utiliser le logiciel métier (Net soins)

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 7h30 par jour, en roulement le matin ou l'après-midi, travail 1 week-end sur 2.

Lieu de travail : EHPAD

Télétravail : Non

Autres : Station debout prolongée et port de charges lourdes

Éléments de statut :

Cadre d'emplois : Adjoint technique,

Parcours : P2

Éléments complémentaires de rémunération : SEGUR, versement d'une prime pour chaque week-end et jour férié travaillé

N° du poste : XXXX

Date de mise à jour de la fiche de poste : Mai 2026