

AGENT DE RESTAURATION

Poste à pourvoir le 01/12/2024
Date limite de candidature 13/10/2024
Temps de travail : temps complet

FICHE DE POSTE	Fonction : agent de restauration
Nom Prénom :	Filière/ Catégorie/ Grade : Technique C Adjoint Technique
Pôle : Jeunesse – Vie éducative et sportive	Supérieur Hiérarchique : Responsable de satellite
Service : Restauration	

MISSION PRINCIPALE : Agent polyvalent préparation des entrées et mise en température des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Avoir des notions de bases culinaires en restauration collective
AUTRES MISSIONS : Sécurité – entretien des locaux municipaux. Protocole

ARCHITECTURE DU POSTE

- **Activités et tâches du poste**
Gestion de la quantité livrée sur le site
-signalement des besoins de réapprovisionnement et du matériel défectueux
-maîtrise des techniques d'entretien des matériels et des locaux
-suivi des documents d'hygiène haccp.
-Participation ponctuelle aux protocoles dans le cadre de l'annualisation (W.E. et jours fériés).
-En cas de nécessité de service et/ou dans le cadre de l'annualisation : entretien des bâtiments municipaux, aide au service périscolaire (surveillance de cantine et circulation).

CONTEXTE DE LA SITUATION AU TRAVAIL

- **Relations**
Relais avec le responsable hiérarchique et le pôle jeunesse éducative et sportive.
En cas de nécessité de service et/ou dans le cadre de l'annualisation entretien des bâtiments municipaux.
Relations avec les autres collègues afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées.
Relations avec les usagers.
- **Conditions particulières du poste de travail**
Environnement bruyant, station debout prolongée,
Tenue vestimentaire adaptée,
Tenue des délais,
Travail occasionnel les week-ends et les jours fériés.

EXIGENCES DU POSTE

- **Savoirs**
Interpréter les fiches techniques des normes haccp
Evaluer la qualité et la quantité des produits.
Assurer la finition et la présentation des plats et des entrées
Repérer le dysfonctionnement et les signaler au responsable
Respecter les procédures et effectuer les contrôles précisés dans le manuel qualité.
Maîtrise des règles d'hygiène, autonomie, réactivité, sens de l'organisation.
- **Savoir faire**
Travailler en équipe
Appliquer les règles de sécurité au travail, les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,
Réaliser les contrôles demandés,
Vérifier le bon fonctionnement et assurer l'entretien préventif du matériel,
Participation aux protocoles.
- **Savoir être**
Diplomate, attentif, rigoureux, dynamique, organisé, autonome et polyvalent.