



FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

SERVICE	Cantine
LIEN HIÉRARCHIQUE	L'Autorité territoriale - la Directrice générale des services – Le responsable du service
RELATIONS FONCTIONNELLES	En interne : <ul style="list-style-type: none">• Les agents (adjoint technique et atsem, mairie)• Le Maire, les élus, la direction,• Relations avec le Responsable scolaire En externe : <ul style="list-style-type: none">• Les fournisseurs
CONDITIONS STATUTAIRES : (cadre d'emplois, temps de travail)	Temps de travail : Temps non-complet Catégorie : C Filière : Technique Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux Temps de travail (le cas échéant temps annualisé)
MISSION DU POSTE :	<ul style="list-style-type: none">• Réceptionne et contrôle les stocks de produits alimentaires• Participe à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène• Applique les procédures de la démarche qualité• Assure le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène• Assure le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels• Assure le contrôle technique, maintenance et réparation des équipements et matériels : contacter le service technique / les fournisseurs de matériels et veiller à l'entretien quotidien et vérification annuelle des équipements
ACTIVITÉS	Participer à la préparation, au conditionnement et au service des repas scolaires :



FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

PRINCIPALES :	<ul style="list-style-type: none">• Réalise des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (présente les mets de façon agréable) ;• Intègre les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces) ;• Applique et respecte les procédures et effectue les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire ;• Applique et respecte les procédures en lien avec la démarche de qualité ;• Applique les règles strictes d'hygiène personnelle liées au risque de TIAC (toxi-infection alimentaires collectives) ;• Repère les dysfonctionnements et les signale à son responsable ; <p>Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :</p> <ul style="list-style-type: none">• Maintien et/ou remet en température les préparations culinaires ;• Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires.• Mettre en oeuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...).• Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...) ;• Veille au bon service des enfants• Assure le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;• Fait preuve de pédagogie avec les enfants ; <p>Participer à l'assistance et à l'accompagnement :</p> <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir• Participer au service des repas• Aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas. <p>Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none">• Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine.• Laver les sols de la cuisine et du réfectoire : passer le balai et la serpillère quotidiennement et effectuer le grand ménage pendant les petites vacances (vitres, plinthes, portes et murs) et les vacances d'été (réserve, mobilier, murs, tuyauterie, plinthes, vitres, encadrements des portes, fenêtres, radiateurs, poussière et toiles d'araignées).• Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine).• Entretenir et nettoyer le matériel de cantine (le four, la gazinière et les éviers, la poubelle, les meubles inox, les portes et tiroirs, le frigo et le congélateur...) ;• Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers...).
MODALITÉS D'EXERCICE : (Conditions de travail)	<ul style="list-style-type: none">• Travail en équipe• Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures• Station debout prolongée• Port de vêtements professionnels adaptés



FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

particulières)	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulation de produits chimiques (préciser : nocifs, corrosifs...) • Manutention manuelle • Exposition à des températures élevées • Exposition à des températures froides • Exposition à l'humidité • Contact avec les denrées alimentaires • Utilisation de machines et d'outils tranchants <p>Moyens (humains, matériels) mis à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits d'entretien • Chariot de service • Chariot de ménage • Seau à serpillère • Vêtements professionnels adaptés • Équipements de protection individuelle. • Outils de cuisine • Thermomètre • Téléphone • Pharmacie
----------------	--

COMPÉTENCES	
FORMATIONS : (savoirs)	<ul style="list-style-type: none"> • La réception et le stockage des denrées en restauration collective • Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de restauration collective • Le repas à l'école : un temps d'éducation et de plaisir • Les allergies alimentaires
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES : (savoir-faire)	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les règles d'hygiène de base. • Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité. • Maîtriser les techniques culinaires (cuisson basse température, cuissons, découpe, assemblage ...). • Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité.



FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

	<ul style="list-style-type: none">• Savoir présenter et décorer les plats.• Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.• Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants.• Connaître les gestes et postures de la manutention.• Connaître les gestes de premiers secours.• Connaître les notions de base concernant les allergies.• Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.• Connaître la technologie des matériels.• Avoir des notions de maintenance du matériel. <ul style="list-style-type: none">• Capacité à faire preuve d'organisation, de vigilance et de méthodologie dans son travail ;• Capacité à travailler soigneusement et proprement ;• Procédures liées au plan de maîtrise sanitaire• Sensibilisation au développement durable
QUALITÉS REQUISES : (Savoirs être)	<ul style="list-style-type: none">• Capacité à travailler en équipe• Ponctualité• Faire preuve d'amabilité, de calme et de pédagogie• Autonomie• Respect des règles et des consignes• Savoir appliquer les règles et les respecter• Avoir une attitude verbale correcte

D'autres activités pourront être confiées à l'agent dans le cadre de circonstances exceptionnelles et pour répondre aux nécessités de service.