

Fiche de Poste

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

I) Désignation du poste

I-1) Intitulé du poste : Agent de restauration

I-2) Grade : Adjoint technique territorial

II) Situation du poste dans l'organigramme de la collectivité

II-1) Service de rattachement : Restauration scolaire

II-2) Situation fonctionnelle : Rattachée au secrétaire général

III) Conditions matérielles d'exercice

III-1) Lieu de travail : Restaurant scolaire

III-2) Horaires :

35h annualisé

Les jours scolaires (lundis, mardis, jeudis et vendredis) : 7h-14h00 et 14h45-16h15

Les mercredis (22 a l'année) 7h30-11h et 12h 15h

Vacances scolaires (repas alsh) petites vacances 3 semaines 7h30-11h et 12h 15h et vacances d'été 4 à 5 semaines environ 135h à répartir en fonction des besoins.

Vin d'honneur pour les vœux de la municipalité et porte ouvertes : 8h

Grands Ménages : 22h

Réunion : 2 h

IV) Définition du poste

IV-1) Rôle : Participe aux activités de production et de service de repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration

IV-2) Responsabilités :

- Respect impératif des délais de fabrication
- Respect des normes d'hygiène et des Projets d'Accueil Individualisés
- Respect du projet pédagogique de la pause méridienne

V) Activités principales

- Assistance à la production des repas
 - Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des mets
 - Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Service des repas
 - Dresser et débarrasser les tables
 - Présenter les mets dans le respect de l'art culinaire
 - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Accompagnement des enfants pendant le repas
 - Adopter une conduite d'accompagnement des enfants pendant le repas
 - Appliquer le cas échéant les consignes du projet d'accueil individualisé
- Nettoyage des locaux
 - Nettoyage des locaux : balayage, lavage, dépoussiérage des surfaces et des bâtiments
 - Tri et évacuation des déchets courants
 - Contrôle de l'état de propreté des locaux
 - Contrôle de l'approvisionnement en matériels et produits en lien avec l'équipe

VI) Savoirs, connaissances théoriques

- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Procédures et auto contrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Conditions de remise des plats aux consommateurs (liaison chaude, liaison froide)
- Connaissance des besoins de l'enfant pendant son repas
- Connaissance des gestes et postures liés à la station debout prolongée et la manutention de charges

VII) Savoirs-faire, qualités personnelles

- Rigueur
- Capacité au travail en équipe
- Capacité d'organisation

VIII) Facteurs d'évolution

- Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées
- Développement de la mission éducative de la restauration scolaire
- Accueil des enfants atteints d'allergies alimentaires et/ou nécessitant des régimes spéciaux