

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Rubriques principales :

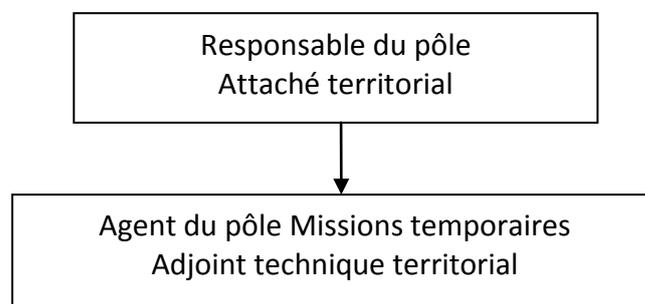
Missions du poste :

- Servir les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
- Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine.
- Entretien des locaux et le matériel de la cantine.

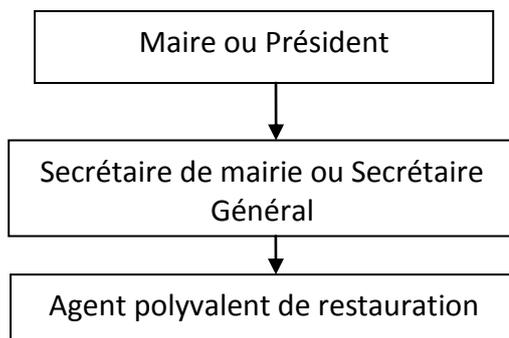
Activités et tâches principales du poste :

- **Participer à l'assistance et l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine :**
Pointer et comptabiliser les présents à la cantine dans chaque classe pour mettre à jour les répartitions par service.
Nettoyer les tables et mettre le couvert et desservir.
Participer à l'accueil des enfants : déshabillage, passage au toilettes et lavage des mains.
Participer au service des repas et aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas.
- **Entretien des locaux et le matériel de la cantine :**
Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine.
Laver la cuisine et le réfectoire.
Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine).
Entretien et nettoyage le matériel de cantine (le four, la gazinière et les éviers, la machine à patates, la poubelle, la hotte, la gazinière, le four, les meubles inox, les portes et tiroirs, le frigo et le congélateur).
Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers...).

Positionnement hiérarchique :



Relations fonctionnelles :



• En interne à la collectivité :

- en relation quotidienne avec les ATSEM et les autres agents polyvalents de restauration
- en relation avec le Secrétariat de Mairie ou le Secrétariat Général

• En externe à la collectivité :

- en relation avec les fournisseurs
- en relation avec le Directeur d'école, le cas échéant

Exigences requises :

• Formation et qualification nécessaires :

Méthode HACCP
Permis B

• Compétences techniques :

Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
Maîtriser les règles d'hygiène de base.
Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les jeunes enfants.
Connaître les techniques de service en salle.
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.

• Compétences relationnelles :

Savoir organiser son temps.
Etre organisé et méthodique.
Etre patient.
Savoir travailler en équipe.
Etre efficace et réactif.
Discrétion professionnelle et devoir de réserve.

Cadre statutaire :

Catégorie : C

Filière : technique

Cadres d'emplois : Adjoints techniques territoriaux

Moyens mis à disposition :

Matériel et produits d'entretien.

Thermomètre.

Véhicule de service en fonction du nombre de kilomètres parcourus.

Remboursements des frais de déplacement et de restauration.

Assurance auto-collaborateur.

Rubriques complémentaires :

Conditions et contraintes d'exercice :

- Le temps de travail peut être incomplet.
- Déplacements quotidiens en voiture.
- Déplacements entre deux missions éloignées sur la même journée.
- Grande amplitude horaire (si interventions en dehors des heures et jours de fréquentation des locaux).
- Possibles difficultés d'adaptation lors des prises de postes (se familiariser avec l'organisation de la collectivité)
- Travail en équipe.
- Pénibilité physique liée à la station debout prolongée.
- Manipulation de produits toxiques et de matériels lourds.
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.
- Sens du service public.
- Grande disponibilité.

Indicateurs d'appréciation des résultats :

- Fiches d'évaluation envoyées systématiquement après chaque intervention.