**FICHE DE POSTE**

**intitulé du poste : agent de restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| ***SERVICE*** | ***(A identifier au vu de l’organigramme des services de la collectivité)*** |
|  |  |
| ***LIEN HIERARCHIQUE DIRECT*** | ***(A identifier au vu de l’organigramme des services de la collectivité)*** |
|  |  |
| ***RELATIONS FONCTIONNELLES*** | Relations extérieures :Contacts quotidiens avec les enfants et l’équipe enseignante ; les fournisseursRelations intérieures :Le maire et les élus ; l’ensemble des services (agents) de la collectivité, en particulier les agents des écoles (ATSEM ou animateur périscolaire). |
|  |  |
| ***MISSIONS DU POSTE*** | Dans le respect des règles d’hygiène de la restauration collective, l’agent participe à la planification et à la production des repas. Il assure la distribution, le service des repas et l’accompagnement des enfants pendant le temps de restauration. Il effectue l’entretien des locaux et du matériel de restauration. |
|  |  |
| ***ACTIVITÉS PRINCIPALES*** | Planifier les repas *(en fonction du degré d’autonomie de l’agent)** Elaborer les menus en proposant des menus équilibrés
* S’assurer de l’approvisionnement des stocks
* Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité
* …

Préparer les repas / Assister à la production des repas* Réaliser les plats en fonction des menus et des règles d’hygiène
* Dresser les desserts
* Vérifier les préparations culinaires
* …

Accompagner les enfants durant les repas* Participer aux services des repas et aider les plus jeunes enfants
* Mettre les couverts et desservir les tables
* …

Entretenir les locaux et le matériel de restauration* Laver et ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine
* Assurer la maintenance et l’hygiène des locaux et des matériels
* …
 |
|  |
|  |  |
| ***ACTIVITÉS ANNEXES*** | * Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
* …
 |
|  |  |
| ***COMPETENCES REQUISES*** *(SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE)* | * CAP ou BEP en cuisine (diplôme de niveau V)
* Notions de services publics
* Règles et consignes d'HSCT et de sécurité alimentaire
* Maîtriser les règles d’hygiène de base
* Appliquer les règles de sécurité alimentaire de base
* Connaitre les modes de conservation et de stockage des denrées alimentaires
* Maîtriser les techniques culinaires
* Savoir présenter et décorer les plats
* Connaitre les notions de base concernant les allergies
* Evaluer la qualité des produits de base
* Consignes d'utilisation et de stockage des produits toxiques et/ou à risque
* Connaître et appliquer les consignes d’HSCT
* Principes et gestes de secourisme
* Etre organisé et méthodique
* Etre ponctuel et rigoureux
* Goût du travail avec les enfants
* Travail en équipe
* Etre efficace et réactif
* …
 |
|  |  |
| ***CONDITIONS STATUTAIRES****(cadre d’emplois, temps de travail)* | Cadre d’emplois des Adjoints techniques territoriaux ou des Agents de maîtrise (Catégorie C de la filière technique) – Temps de travail : … h hebdomadaire. |
|  |  |
| ***MODALITÉS D’EXERCICE****(conditions particulières du poste)* | * Horaires de travail réguliers
* Situation de contact direct avec le public (enfants, enseignants…)
* Travail en équipe
* Pénibilité physique (station debout, port de charges… et travail dans un environnement sonore fort)
* Port de vêtements obligatoires
* Manipulation et utilisation de machines et d’outils tranchants
* Exposition à des températures variables
* …
 |