**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 fournisseurs  Relations 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 * … | |