



DESCRIPTIF DE POSTE

♦ **Intitulé du poste** : Agent de restauration polyvalent

♦ **Cadre statutaire** :

Catégorie : C

Filière : Technique

Cadre d'emploi : Adjoint technique

♦ **Définition du poste** :

Participe à la préparation des repas en liaison froide. Contrôle et entretien les locaux, les équipements, le matériel et les outils de travail.

♦ **Missions principales** :

- Participer aux activités de production des repas
- Réaliser des préparations culinaires simples préalables à leur élaboration
- Contrôler et entretenir les locaux, les équipements, le matériel et les outils de travail
- Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Remplacer ponctuellement ses collègues sur les autres secteurs
- Participer aux réunions de secteur

♦ **Compétences requises** :

- Savoir utiliser des matériels, des outils de travail afférents au métier de la restauration collective
- Connaissances de la réglementation en restauration collective à caractère sociale (HACCP, PMS)
- Savoir utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation
- Appliquer et respecter les procédures
- Savoir adapter son rythme de travail aux exigences de la production

♦ **Qualités et aptitudes requises :**

- Transmettre les informations nécessaires à la fluidité du fonctionnement
- Travailler en coordination avec les autres postes
- S'adapter aux contraintes du fonctionnement ainsi qu'à l'organisation en place
- Savoir travailler en équipe
- Maîtriser sa communication, son calme et adapter son comportement
- Être assidue, ponctuel et disponible

♦ **Conditions d'exercice :**

- Temps de travail de 36 heures hebdomadaires
- Horaires variables selon l'affectation et le secteur d'activité
- 35 jours de congé annuels et 6 jours de RTT
- Les demandes de congés doivent être posées pendant les vacances scolaires, les jours de RTT mensuellement
- Travail dans un environnement bruyant avec des variations de température possibles

♦ **Moyens :**

- Vêtements professionnels adaptés
- Equipements de protection individuelle
- Outils et matériels du site
- Formation continue en BPH et nettoyage

♦ **Relations hiérarchiques :**

N+1 : Responsable de la cuisine

N+2 : Directeur du pôle Enfance Jeunesse Education

♦ **Relations fonctionnelles :**

Internes : l'équipe de l'Unité Centrale de Production Alimentaire du S.I.VO.M

Externes : sociétés de maintenance et d'entretien, service technique, etc.

♦ **Diplômes et permis obligatoires :**

- Certificat de compétences professionnelles
- Expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective
- Permis B

♦ **Catégorie (active/sédentaire) :**

- Active