

AGENT DE RESTAURATION

H/F

DESCRIPTIF DU POSTE :

Direction/Service : Enfance Jeunesse – Service scolaire

Catégorie (A, B, ou C) : C

Grade mini / Grade maxi : Adjoint technique 2^e classe/adjoint technique principal 1^e classe

Temps de travail du poste : 100 %

Référentiel CNFPT : Agent de restauration

MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE :

Participe aux missions de réception, de distribution et de service des repas
Accompagne les convives, entretient les locaux et les matériels de restauration.

ACTIVITES :

- Réception des marchandises
- Préparation des mets et remise en température
- Distribution et service des repas
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Proposition d'animations pendant le temps de la pause méridienne
- Nettoyage des locaux et matériels
- Sortir et rentrer les poubelles
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et de produits

DEGRES D'AUTONOMIE :

Niveau 1 : Dans ce poste, on exécute constamment des instructions clairement définies et précises

Niveau 2 : Dans ce poste, on planifie et organise son travail dans le cadre d'instructions clairement définies, mais le travail est soumis à la vérification périodique du Responsable de service

Niveau 3 : Dans ce poste, on planifie le déroulement de sa tâche, en suivant des instructions générales, et on élabore des méthodes et pratiques

Niveau 4 : Dans ce poste on réalise les objectifs en rapport avec sa mission, avec une relative autonomie

Niveau 5 : Dans le cadre de la responsabilité d'un service, on fixe les priorités, on gère le service et les ressources nécessaires en vue d'atteindre un objectif déterminé

X

QUALITES REQUISES :

- Être organisé et méthodique
- Capacité d'adaptation aux différents usagers
- Bon esprit d'équipe
- _ devoir de réserve

FORMATION ET QUALIFICATIONS REQUISES (Diplômes, habilitation, agréments...) :

Pas de formation spécifique requise mais connaissances HACCP souhaitées

COMPETENCES REQUISES**4 niveaux requis ont été définis :**

A : Doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir-faire (*au-delà de la mise en pratique et de la transmission de savoir, être capable de participer à l'évolution de ses activités*)

B : Doit savoir bien faire, maîtriser de façon autonome (*compétence approfondie parfaitement intégrée, capacité à traiter des problèmes complexes et/ou inattendus*)

C : Doit savoir faire avec une aide (*compétence requise pour le poste pour des actions courantes et/ou récurrentes avec vérification périodique de la hiérarchie*)

D : Doit avoir des notions (*compétence peu mobilisée dans le poste, connaissances élémentaires*)

NIVEAU REQUIS

	A	B	C	D
Restauration				
Connaître les normes HACCP	X			
Savoir réceptionner et contrôler les marchandises	X			
Savoir préparer les mets de manière agréable (préparation entrées, fromages, desserts)	X			
Maintenir et/ou remettre en température	X			
Être capable d'assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène	X			
Savoir appliquer les techniques d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas, en s'adaptant aux usagers	X			
Être capable de proposer des animations	X			
Connaître et savoir mettre en œuvre les gestes de premier secours			X	
Connaître et savoir appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé (PAI)	X			
Savoir aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et surfaces	X			
Connaître les règles de base du tri sélectif	X			
Connaître les règles d'utilisation des machines de nettoyage	X			
Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion				X
Respecter les règles d'hygiène propres aux locaux	X			
Respecter les conditions d'utilisation des produits	X			
Connaître et savoir appliquer les techniques de maintenance et d'entretien du matériel	X			

Entretien				
Savoir aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et surfaces	X			
Connaître les règles de base du tri sélectif	X			
Connaître les règles d'utilisation des machines de nettoyage	X			
Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion				X
Respecter les règles d'hygiène propres aux locaux	X			
Respecter les conditions d'utilisation des produits	X			
Connaître et savoir appliquer les techniques de maintenance et d'entretien du matériel	X			

CONDITIONS DE TRAVAIL (*Déplacements, astreintes, permanences ; travail seul ou en équipe ; horaires fixes imposés, normes d'hygiène et de sécurité...*) :

- Peut travailler seul ou en équipe
- Temps de travail défini et annualisé selon le calendrier scolaire – prise des congés pendant les congés scolaires

RELATIONS FONCTIONNELLES/INTERLOCUTEURS

<p>Internes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Le personnel communal (service scolaire, services techniques, service éducation...) 	<p>Externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les livreurs (produits d'entretien, dépannages, repas) – Les directeurs et enseignants (Éducation nationale) – Les enfants du groupe scolaire (usagers)
--	--

CONTACT

Service Ressources Humaines
recrutement@mairie-francheville69.fr

Date et signature de l'agent :

Date et signature du N+1 :