

FICHE DE POSTE

DIRECTION : EDUCATION

INTITULE DU POSTE : Agent polyvalent de restauration collective

MISSIONS DU POSTE

Précisez les domaines d'intervention de l'agent sur son poste de travail.

Répondez à la question : Pourquoi ce poste ? (l'agent est chargé de....., l'agent est responsable de.....)

Liste non exhaustive, la polyvalence peut être demandée pour les besoins du service

Participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives (enfants) et d'entretien des locaux et matériels de restauration

Assurer la surveillance et la sécurité des enfants pendant le transport scolaire dans le bus et aux arrêts

Assurer la sécurité des enfants et familles au passage piéton devant les écoles le matin et le soir

ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE

Ce sont les activités quotidiennes du poste.

Listez les opérations à réaliser pour chaque mission. Répondez à la question : Que fait-on dans ce poste ?

Utilisez des verbes à l'infinitif (élaborer, suivre, contrôler...)

Liste non exhaustive, la polyvalence peut être demandée pour les besoins du service

Préparer les salles et dresser les tables :

- Installer les salles (chaises, matériel...)
- Mettre le couvert

Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants :

- Pour les restaurants scolaires où plusieurs services sont assuré, nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir (pour la partie self-service attendre que les plateaux soient déposés par les enfants dans les chariots pour desservir)
- Participer au service des repas des plus jeunes et aider à la découpe des aliments
- Adopter une attitude éducative auprès des enfants
- Surveiller activement les enfants pendant les temps de transport scolaire

Entretien des locaux et le matériel de la cantine scolaire :

- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (pré lavage manuel et passage en machine, l'essuyer en cas de besoin)
- Ranger la vaisselle, le réfectoire
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection (respect des règles HACCP)
- Attendre la fin du service (13h30) pour commencer le nettoyage
- Nettoyer les tables et les chaises (pieds et assises)
- Laver les sols de la laverie et du réfectoire, passer le balai et la serpillère quotidiennement, et au moins une fois par semaine laver les vitres, plinthes, portes et murs (sous forme de roulement)
- Jeter quotidiennement les restes alimentaires
- Effectuer l'entretien du linge de travail (serpillères, lavettes...)

ACTIVITES SPECIFIQUES

Ce sont les activités ponctuelles réalisées à ce poste ou par un agent en particulier.

Distribuer et servir les repas

Accompagner les convives pendant le temps du repas

Réaliser des éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant

COMPETENCES

SAVOIRS - QUALIFICATIONS

(expériences, connaissances...)

Connaissances des procédures et mesures d'autocontrôle mises en place dans le cadre de la méthode HACCP

Connaissances des risques professionnels de la restauration collective (principes d'hygiène et de sécurité)

Connaissances des règles de sécurité routière et de sécurité dans les transports collectifs

Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

| |
|---|
| Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe) |
| Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli |
| Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives (notions sur la qualité nutritionnelle, les allergies alimentaires, les denrées alimentaires et indicateurs qualité) |
| Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité liée aux outils et aux produits utilisés, au nettoyage et la désinfection, aux produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage |
| SAVOIRS ETRE (ex : sens relationnel, disponibilité, adaptabilité, écoute...) |
| Disponibilité et assiduité |
| Sérieux, rigueur, autonomie et dynamisme |
| Sens du relations humaines et du contact avec les enfants |
| Pédagogie |
| Sens du travail en équipe |
| Se faire respecter par les automobilistes |
| Bonne présentation |
| Sens des responsabilités |
| SAVOIRS FAIRE (mise en application) |
| Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène |
| Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas |
| Appliquer un protocole d'entretien et de maintenance |
| Appliquer les normes et techniques de fonctionnement et d'utilisation des produits et matériels |
| Vérifier le bon entretien et nettoyage du lieu, de l'équipement ou du matériel |
| Nettoyer et désinfecter des sites, locaux et matériels |
| Assurer l'hygiène et l'entretien des lieux de vie |
| Remiser les matériels et produits après usage |
| Effectuer la collecte et le tri et l'évacuation des déchets |
| Prendre connaissance et appliquer des consignes d'HSCT |
| Maitriser les règles d'utilisation des produits et techniques de nettoyage |
| Appliquer les consignes de sécurité |
| Veiller à la sécurité de l'enfant pendant le trajet |
| Appliquer les consignes de sécurité routière |
| CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICES (Spécifiez les horaires, types de déplacements, les permis et habilitations, ponctualité, polyvalence, les contraintes, les risques ...) |
| Les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : en liaison froide |
| Travail au sein de l'unité de production ou sur le lieu de distribution des repas (repas pris sur place correspondant à un avantage en nature déclaré comme tel auprès des services fiscaux ou carte restaurant) |
| Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés |
| Horaires liés aux horaires de service des repas |
| Temps de travail annualisé, souplesse d'organisation, disponibilité et flexibilité (pour nécessité de service l'emploi du temps peut évoluer) |
| Rythme soutenu lors du service des repas |
| Polyvalence selon les besoins de la collectivité |
| MOYENS MIS A DISPOSITION (Décrire les moyens humains, matériels ... dont dispose l'agent pour réaliser ses missions) |
| Matériels et équipements liés au système de production (froide) et aux types de services (à table, self-service) |
| Matériels et équipements de production, produits d'entretien |
| Matériels de conditionnement |
| Vêtements professionnels (blouse, pantalon, chaussure de sécurité, charlotte, gant, gilet jaune...) et matériels |

| adaptés (raquettes de signalisation, lunettes, | |
|---|--|
| Liste de pointages et de renseignements utiles pour le transport scolaire | |
| <u>RELATIONS FONCTIONNELLES</u> | |
| Internes | Externes |
| La hiérarchie | Les Directeurs d'école |
| Les services de la collectivité | les enseignants |
| Les agents du service éducation (ATSEM, éducateurs | les enfants, les parents, et familles (convives) |
| | les chauffeurs de bus |
| | la Police Municipale |

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE / LOCALISATION :

Le poste est placé sous l'autorité hiérarchique de : Mme Mélusine GEILLE, chef du service éducation.
Lieu d'affectation : 3 Pôles de la Commune + Perrussier

CADRE STATUTAIRE DE L'AGENT POUR OCCUPER CE POSTE :

Catégorie(s) : C
Filière(s) : Technique
Grade(s) : Adjoint technique

POSTE OCCUPE PAR :

Date de remise à l'agent :

Signature de l'agent :

Signature du responsable hiérarchique :