

CONDITIONNEUR - REPARTITEUR

TITRE / METIER

Agent de conditionnement répartition

CADRE D'EMPLOIS

Adjoints techniques territoriaux - Filière technique – Catégorie C

SERVICE D'AFFECTATION

Unité Centrale de Production du Centre Municipal de Restauration (CMR)
Direction de l'éducation - Pôle services à la population - Mairie de La Roche-sur-Yon

MISSIONS

Assurer le conditionnement et le refroidissement des préparations chaudes.
Répartir les préparations et les matières premières pour les différents clients dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective

POSITION HIERARCHIQUE

Placé sous l'autorité du chef de service, de l'adjoint(e) chef de service-diététicien(ne), du responsable unité production et du responsable de l'atelier conditionnement/répartition (N+1)

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Avec le chef de service du CMR, l'adjoint(e) au service/diététicien(ne), le responsable d'unité production et le responsable de l'atelier conditionnement/répartition
- le responsable de l'unité approvisionnement/stockage/livraison/ entretien et l'assistante administrative et de production
- Avec les responsables des autres ateliers
- Avec l'ensemble du personnel du CMR
- Avec les agents du portage à domicile
- Avec les services techniques de la ville-agglo et les entreprises extérieures pour la maintenance des matériels

PRINCIPALES RESPONSABILITES

- Conditionnement et refroidissement des préparations chaudes
- Fabrication des plats témoins et de dégustation des préparations chaudes
- Répartition des préparations et des matières premières pour les différents clients
- Entretien et hygiène des locaux et matériels

ACTIVITES SPECIFIQUES

- Polyvalence dans les différents ateliers et plus particulièrement sur l'unité production
- Tranchage en salle spécialisée

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

Savoirs faire :

- Peser et conditionner les préparations chaudes en barquettes et en bacs gastronomes, dans le respect des spécifications de production
- Veiller à l'étiquetage et au refroidissement des préparations en rapport avec la législation en vigueur
- Assurer les autocontrôles spécifiés dans les procédures relatives à ce secteur
- Veiller à la fabrication des plats témoins
- Répartir les préparations et les matières premières selon les bons de livraison
- Gérer les stocks de produits finis
- Gérer les réajustements de repas
- Gérer les plats-témoins
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et désinfection
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Identifier les dysfonctionnements et les signaler à un responsable

Savoirs :

- Techniques de pesage
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Procédures et plan de contrôle mis en place
- Règles d'utilisation et de sécurité sur chaque matériel
- Réglementation en vigueur
- Gestes et postures
- Techniques de répartition
- Gestion de stocks
- Principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Sécurité liée aux techniques d'entretien

CONTRAINTES ET DIFFICULTES

- Les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production
- Respect impératif des délais de fabrication
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes au froid positif, au chaud et au bruit
- Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
- Exposition journalière aux produits d'entretien
- Période de congés annuels limitée
- Heure d'embauche matinale
- Ajustements de production et réactivité quotidienne
- Port d'équipement de protection individuelle
- Respect de la matrice des suppléances

AUTONOMIE / RESPONSABILITES

- Activités définies, suivies et évaluées par le responsable de l'atelier conditionnement/répartition
- Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de l'ARS et de la DDPP.
- Responsabilité dans l'utilisation du matériel, le respect des règles de sécurité et d'hygiène

LIEU ET HORAIRES

CMR, 56 Bd Gaston Defferre- 85000 La Roche-sur-Yon

35 heures / Semaine (horaires fixes)

AVANTAGES LIES AU POSTE

- IFSE GROUPE 2
- CNAS COSeL
- Participation employeur mutuelle labellisée
- Prise en charge maintien de salaire
- Titre repas