

RESPONSABLE DE RESTAURATION

TITRE / METIER

Responsable de Restauration

CADRE D'EMPLOIS

Filière Technique

Catégorie C : Agent de maîtrise

SERVICE D'AFFECTATION

Service Restauration et Propreté des locaux / Direction Éducation – Ville de la Roche-sur-Yon

MISSIONS

- Contribuer par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil des enfants
- Participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration

POSITION HIERARCHIQUE

- Placé sous la responsabilité du responsable de secteur
- La fonction de responsable de restauration est susceptible d'évoluer en intégrant notamment du management hiérarchique des agents de restauration du site d'exercice.

RELATIONS FONCTIONNELLES

Relations internes :

- Le responsable de service
- Les responsables de secteur
- Le responsable de site périscolaire
- Les agents du Centre Municipal de restauration
- L'ensemble des agents de l'école

Relations externes :

- Le Directeur d'école et les enseignants
- Les directeurs des centres de loisirs
- Les usagers (enfants, familles)

PRINCIPALES TACHES ET RESPONSABILITES

1- Volet Restauration

- **Respecter les normes d'hygiène (HACCP)**

Contrôle des livraisons, quantité, température produit, DLC, port des tenues, EPI, documents HACCP, échantillons.

- **Participer à l'élaboration et au suivi du Plan de Maitrise Sanitaire**

Constitution du classeur et modification des fiches selon les besoins en lien avec les responsables de secteur.

- **Participer à la remise en température, au reconditionnement et à la distribution des plats**

Gestion des quantités, vérification de la température des plats

- **Participer à l'élaboration du planning de production**

- **Assurer l'organisation du service du repas et veiller à la fluidité du service**

Présence en salle, participation à la distribution du plat chaud et des desserts

- **Prendre en compte les projets d'harmonisation des pratiques et d'éducation**

alimentaire (projet d'autonomie de l'enfant, etc.)

- **Garantir la sécurité des usagers et du personnel**

Evacuation incendie, PPMS risques majeurs, intrusion (Vigipirate), accueil des nouveaux arrivants (livret d'accueil sécurité)

- **Participer à la remise en état de la vaisselle, du matériel et des locaux du restaurant**

Veiller au bon entretien des locaux et du matériel en respectant les protocoles de nettoyage, dosage, utilisation des produits.

- **Participer à la mise en place du goûter de l'accueil et à son élaboration**

En collaboration avec la responsable de site périscolaire

- **Intégrer les objectifs d'éco-responsabilités dans la gestion du site (maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, réduction des déchets, etc.)**

- **Tri et évacuation des déchets**

Opérer au tri des déchets, nettoyer les containers et respecter les jours de collecte.

- **Réaliser l'entretien du linge**

Entretenir le linge en respectant les normes d'hygiène.

- **Intervenir ponctuellement pour une remise en état des locaux suite à de gros travaux**

- **Mettre en place et suivre un échange collaboratif avec le(a) responsable de sites et les animateurs**

- **Participer aux groupes de travail communs entre le service restauration-entretien et le service actions éducatives**

- **Contrôler la badgeage des enfants à la borne**

2- Volet Administratif

- Transmettre et suivre les effectifs (Vérification présence des convives et régulation)

- Réaliser les commandes (repas, épicerie, etc.)

- Identifier et appliquer les PAI (Programme d'Accueil Individualisé)

- Participer à la notation des menus

- Transmettre les informations aux différentes équipes

- Assurer la sous-régie

- Participer ponctuellement à la commission menu du Centre Municipal de Restauration

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

Professionnelles

Être sensibilisé au tri des déchets et à l'éducation alimentaire

Savoir rendre compte à sa hiérarchie

Maîtriser l'outil informatique (Concerto, Fusion Web, Word, Excel, Outlook)

Maîtriser les techniques de remise en température

Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas

Savoir rendre compte

Personnelles

Sens des responsabilités

Savoir communiquer avec l'ensemble des agents et usagers du groupe scolaire

Capacité à travailler en équipe

Capacité d'organisation et d'adaptation

Disponibilité et réactivité

Grande discrétion et diplomatie

Réaliser un travail soigné

Qualité relationnelle

Capacité d'analyse et

d'évaluation

CONTRAINTES LIEES AU POSTE

Pénibilité physique: station debout prolongée, manutention de mobilier
Manipulation de produits chimiques
Obligation de port des EPI et des vêtements professionnels adaptés

LIEU D'EMBAUCHE

Sur le site désigné par le responsable de secteur

HORAIRES

En période scolaire : 8h00 – 17h00 dont 30 mn de pause repas
Le mercredi et les vacances scolaires : horaires selon planning

AVANTAGES LIES AU POSTE

- IFSE Groupe 1
- CNAS COSeL
- Participation employeur mutuelle labellisée
- Prise en charge maintien de salaire