

SECONDE DE RESTAURATION

Rapprochement métier CNFPT : N° 11/D/24 – Agent de restauration, N° 02/C/14 –

TITRE / METIER

Agent de restauration

CADRE D'EMPLOIS

Filière Technique
Catégorie C : Adjoint technique

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

Restauration

- 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
- Participer aux groupes de travail tel que le goûter mis en place par le service restauration/entretien en collaboration avec le Centre Municipal de Restauration et la coordinatrice de projet de la direction de l'éducation.
- Confectionner et installer le goûter selon les protocoles validés en groupe de travail.

POSITION HIÉRARCHIQUE

- Placé sous la responsabilité du responsable de secteur

RELATIONS FONCTIONNELLES

Relations internes :

- Le responsable de service
- Les responsables de secteur
- Le responsable du restaurant scolaire, le responsable de site périscolaire
- L'ensemble des agents de l'école
- Le CMR

Relations externes :

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

PRINCIPALES TACHES ET RESPONSABILITÉS

1/ Volet Restauration

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

Mettre en place le service des enfants et des adultes

Participer à la distribution des plats

Présence en salle

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

Participer à la notation des menus

Respecter les normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité

Contrôle, échantillon, DLC

Veiller aux consignes Incendie et PPMS risques majeurs et Intrusion

Contrôler le badgeage des enfants à la borne à leur arrivée

Assurer les missions du responsable de restaurant en son absence (cf profil de poste du responsable de restaurant)

Garant de l'entretien nécessaire au bon fonctionnement du matériel mis à disposition par la collectivité

2/ Volet Entretien

Entretien des centres de loisirs en période de vacances scolaires

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Professionnelles

- Être sensibiliser au tri des déchets et à l'éducation alimentaire
- Savoir rendre compte à sa hiérarchie

Restauration

- 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
- Connaissances informatique
- Connaitre et appliquer le PMS.

Propreté des locaux

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes
- Être en capacité d'évaluer l'état de propreté des locaux et adapter la prestation en fonction
- Maîtriser les règles d'utilisation des matériels et machines spécifiques
- Maîtriser les règles d'utilisation de produits en fonction des consignes, des différentes surfaces à traiter
- Savoir identifier les différents types de matériels, de produits (acides/alcalins), de sols et de salissures.

Personnelles

- Capacité à travailler en équipe
- Capacité d'organisation et d'adaptation
- Sens des responsabilités
- Disponibilité et réactivité
- Grande discrétion et diplomatie
- Réaliser un travail soigné

CONTRAINTES LIÉES AU POSTE

- Polyvalence du poste sur deux métiers
- Déplacements à l'intérieur du site d'intervention
- Semaine courte/semaine longue
- Lors des périodes de vacances scolaires des changements ponctuels d'horaires ou de site d'intervention peuvent s'opérer
- L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures d'ouverture du site.
- Pénibilité physique: station debout prolongé, 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 : 9h30-15h30 dont 30 mn de pause repas

Les vacances scolaires :

- Toussaint : 9h15-15h15 dont 30 mn de pause repas
- Hiver : 9h15-15h15 dont 30 mn de pause repas
- Printemps : 9h15 15h15 dont 30 mn de pause repas
- Eté : 7h00-14h30 dont 30 mn de pause repas

AVANTAGES LIES AU POSTE

IFSE groupe 3

CNAS - COSEL