

## Profil de poste **DECONDITIONNEUR**

### **TITRE / METIER**

Déconditionneur

### **CADRE D'EMPLOIS**

Catégorie C - Filière technique  
Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

### **SERVICE D'AFFECTION**

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

### **MISSIONS**

Déconditionnement et préparation des denrées en amont de la production culinaire  
Entretien des locaux et matériels

### **POSITION HIERARCHIQUE**

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

### **RELATIONS FONCTIONNELLES**

- Avec le chef de service du CMR, l'adjoint(e) au service/diététicien(ne), le responsable d'unité production, responsable de l'atelier chaud
- le responsable de l'unité approvisionnement/stockage/livraison/ entretien et l'assistante administrative et de production
- Avec les responsables des autres ateliers
- Avec les déconditionneurs, conditionneurs et plongeurs
- Avec l'ensemble du personnel du CMR

### **PRINCIPALES RESPONSABILITES**

- Assistance à la production de préparations culinaires
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels

### **ACTIVITES SPECIFIQUES**

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

### **LIEU ET HORAIRES**

CMR, 56 Bd Gaston Defferre- 85000 La Roche-sur-Yon  
35 heures / Semaine (horaires fixes)

## **COMPETENCES ET QUALITES REQUISES**

### **Savoirs faire :**

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration des préparations
- Déconditionner les denrées alimentaires selon le planning défini
- Préparer les produits déconditionnés en fonction de leurs modalités de cuisson
- Nettoyer, désinfecter et découper les fruits et légumes frais
- Contrôler et enregistrer les éléments de traçabilité
- Identifier les dysfonctionnements et les signaler à un responsable
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles mis en place
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et désinfection

### **Savoirs :**

- Techniques culinaires de base
- Caractéristiques techniques des matières premières
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Gestes et postures professionnels
- Réglementation en vigueur
- Procédures qualité et autocontrôles mis en place
- Règles et principes de production
- Bonnes pratiques de manutention
- Règles d'utilisation et de sécurité sur chaque matériel utilisé
- Attentes et besoins des convives
- Principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Sécurité liée aux techniques d'entretien
- Technologie des matériels

## **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 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 chaud
- 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

## **AVANTAGES LIES AU POSTE**

- Régime indemnitaire
- Prime annuelle
- Prise en charge employeur prévoyance et participation pour le contrat de mutuelle labellisé
- Adhésions CNAS/Cosel