



POMPONNE

FICHE DE POSTE

AGENT POLYVALENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Mission Principale

Assurer la réception, la préparation, la mise en place et le service des repas, ainsi que l'hygiène et la propreté des locaux et matériels.

Identification de l'agent occupant le poste

Nom Prénom	
Grade	Adjoint technique territorial
Date arrivée sur le poste	
Temps de travail de l'agent	20 heures

Caractéristiques statutaires du poste

Filière	Technique
Cadre statutaire	Catégorie C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux
Temps de travail	20h annualisées

Conditions d'exercice

Lieu	Ecole Les Cornouillers
Horaires de travail	Temps de travail annualisé
Contraintes ou particularités d'exercice	Station debout prolongée et piétinement, port de charges lourdes, gestes répétitifs,
Moyens et équipements utilisés	Chaussures de sécurité, blouse, charlotte, gants.

Positionnement hiérarchique

Pôle/Service	Pôle Enfance / restauration scolaire
Responsable hiérarchique	Responsable du service cantine
Encadrement	Pas d'encadrement

Relations du Poste

Interne	Échange avec l'ensemble des agents du Pôle enfance.
Externe	Livreurs ARMOR CUISINE

Missions - Activités	Compétences
<p>Production de préparation culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets. - Réaliser les préparations culinaires et les cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène. - Réceptionner les denrées commandées auprès des fournisseurs. <p>Distribution et service des repas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer de la salle de restauration. - Assurer le service dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (relevé quotidien des températures, traçabilité, prélèvements d'échantillon). <p>Nettoyage des locaux et du matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer après service les tables, chaises, ustensiles de cuisine, postes de travail et la salle. 	<p>Compétences théoriques/pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> Les techniques de nettoyage Les protocoles d'hygiène La procédure HACCP Les techniques culinaires de base L'utilisation des produits d'entretien
	<p>Savoirs faire</p> <ul style="list-style-type: none"> Sens du service public Savoir alerter et rendre compte. Ecouter, communiquer et observer Travailler en équipe Nettoyer et manipuler les produits dits dangereux.
	<p>Savoirs être</p> <ul style="list-style-type: none"> Dynamique, réactif, Organisé, méthodique, rigoureux Disponible Autonome

NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel et peut évoluer en fonction des nécessités du service, des projets de la collectivité ou du changement de grade de l'agent.

MAJ : 23/04/2024