

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE

Missions du poste :

L'agent polyvalent de restauration collective participe 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.

Activités et tâches principales du poste :

Participer à l'assistance et l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine :

- Pointer et comptabiliser les présents à la cantine dans chaque classe pour mettre à jour les répartitions par service
- Nettoyer les tables et mettre le couvert et desservir
- Participer à l'accueil des enfants : déshabillage, passage au toilettes et lavage des mains
- Participer au service des repas et aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas

Entretenir les locaux et le matériel de la cantine :

- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine
- Laver la cuisine et le réfectoire
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine)
- Entretenir et nettoyer le matériel de cantine (le four, la gazinière et les éviers, la machine à patates, la poubelle, la hotte, la gazinière, le four, les meubles inox, les portes et tiroirs, le frigo et le congélateur)
- Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers...)

Relations fonctionnelles :

• En interne à la collectivité :

- en relation quotidienne avec les ATSEM et les autres agents polyvalents de restauration
- en relation avec le Secrétariat de Mairie ou le Secrétariat Général

• En externe à la collectivité :

- en relation avec les fournisseurs
- en relation avec le Directeur d'école, le cas échéant

Exigences requises :

- **Formation et qualification nécessaires :**

- Méthode HACCP
- Permis B

- **Savoirs et savoir-faire :**

- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtriser les règles d'hygiène de base
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes
- Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les jeunes enfants
- Connaître les techniques de service en salle
- Connaître les gestes de premiers secours
- Connaître les notions de base concernant les allergies
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection

- **Savoir-être :**

- Savoir organiser son temps
- Etre organisé(e) et méthodique
- Etre patient(e)
- Savoir travailler en équipe
- Etre efficace et réactif(ve)
- Discrétion professionnelle et devoir de réserve

Rubriques complémentaires:

Cadre statutaire :

Catégorie : C

Filière : technique

Cadres d'emplois : Adjoints techniques territoriaux

Code Rome:

G1603

Santé et sécurité au travail:

- **Organisation du travail et environnement de travail**
 - Le temps de travail peut être incomplet
 - Déplacements sur le territoire de la Gironde
 - Travail en équipe
 - Pénibilité physique liée à la station debout prolongée
 - Grande disponibilité
- **Obligations réglementaires**
 - Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
 - Suivi médical
 - Sensibilisation et formation
 - Port des vêtements de travail et/ou équipements individuels adaptés
 - Limiter le travail isolé

- Risques existants
 - Chimique
 - Chute de plain-pied
 - Utilisation d'outils tranchants
 - Manutention manuelle de charges
 - Bruit
 - Postures contraignantes
 - Risque routier

Indicateurs d'appréciation des résultats :

- Fiches d'évaluation envoyées systématiquement après chaque intervention