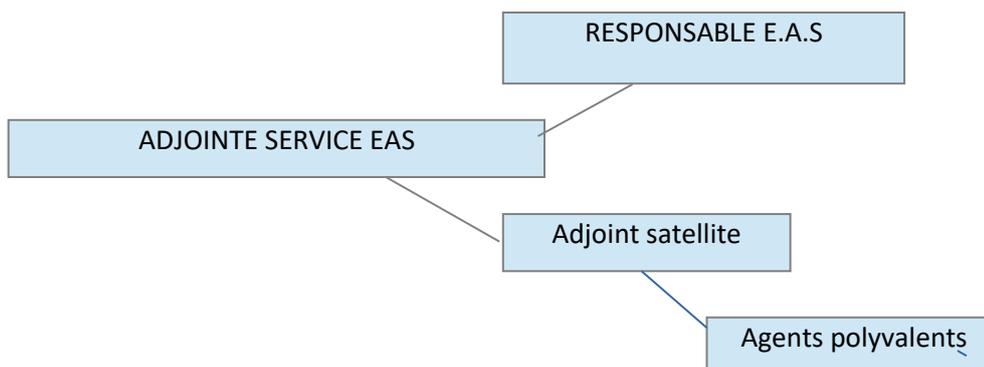


IDENTIFICATION DU POSTE	
Intitulé du poste :	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION ET AGENT D'ENTRETIEN
Direction :	PETITE ENFANCE -ENFANCE -JEUNESSE
Service	Entretien et appui aux services
Lieu de travail :	Cuisines satellites et bâtiments communaux (écoles – crèches – gymnases – bureaux – espaces culturels...)
Quotité de temps de travail	35h Horaires en continu (emploi du temps du matin au plus tôt 6h ou d'après-midi au plus tard 17h30)
Télétravail	NON
Date de mise à jour de la fiche de poste	24/09/23
IDENTIFICATION DU TITULAIRE	
Nom Prénom	
Catégorie du poste	C
MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE	
<ul style="list-style-type: none"> - Restauration collective : préparation, service, plonge, débarrassage, entretien des réfectoires et des offices - Entretien des locaux scolaires et/ou des bâtiments communaux 	

MISSIONS SECONDAIRES DU POSTE

STRUCTURE ORGANISATIONNELLE DU POSTE



FINALITES / PRINCIPALES MISSIONS	ACTIVITES CONFIEES
<p align="center">PREPARER LE REPAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer les entrées et les desserts en fonction du menu : - peler les fruits, - laver les fruits, - dresser les coupelles pour le self ou répartir les aliments dans les plats, - couper le pain et le fromage - remplir les carafes d'eau ... - remettre en température les plats chauds
<p align="center">METTRE EN PLACE LE SELF EN ELEMENTAIRE OU METTRE LA TABLE EN MATERNELLE ET SURVEILLER LE SERVICE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimenter le self ou installer la table - Distribuer les repas aux enfants en étant attentif aux quantités distribuées - Aider les enfants lors de leur passage en self - Aider les enfants pendant leurs repas si nécessaire (découpe des aliments...) - Débarrasser en fin du premier service pour mettre en place le 2nd service en élémentaire - Avoir un rôle éducatif auprès des enfants pendant le temps de repas en incitant à goûter ou à prendre au self - aider les enfants à effectuer le tri (déchets alimentaires – plastique ...
<p align="center">NETTOYER LA VAISSELLE, L'OFFICE LA CUISINE ET LA SALLE DE RESTAURATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la cuisine, les appareils de cuisson, frigos et matériels de préparation - Débarrasser les plateaux ou les tables - Nettoyer la vaisselle - Ranger la vaisselle sèche et les ustensiles de cuisine - Nettoyer les plans de travail, fours, frigos, poubelles et sols en utilisant les outils et produits adaptés - Nettoyer le réfectoire, les tables et chaises
<p align="center">NETTOYER LES LOCAUX</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aérer les locaux - Nettoyer les tables et chaises - Balayer et laver les sols avec les balais adaptés à la taille de la pièce et les produits fournis en respectant la dilution - Vider les poubelles, évacuer les poubelles en effectuant le tri sélectif - Nettoyer les sanitaires - Selon une périodicité fixée, nettoyer le reste des locaux : plinthes, portes, murs... - Ranger et nettoyer son matériel

SPECIFICITES DU POSTE

Effort physique (port de charge et gestes répétitifs)
Congés pendant les vacances solaires
Temps de travail annualisé

MOYENS MIS A DISPOSITION

- Du matériel de restauration et d'entretien spécifique

RELATIONS INTERNES

- Adjointe de restauration
- Collègues de travail

RELATIONS EXTERNES:

EVOLUTION DU POSTE

FORMATIONS ET / OU EXPERIENCE EXIGEEES

GRILLE D'EVALUATION ET DEVELOPPEMENT DES COMPETENCES

COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

Les « savoirs »

- Connaître les gestes et postures de travail adaptées à la prévention des risques physiques et les appliquer au quotidien
- Connaître les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en restauration et les procédures préconisées pour les respecter rigoureusement et les faire appliquer
- Connaître les températures recommandées et les respecter

- Connaître et respecter le cahier de grammage

- Connaître l'utilisation des appareils de cuisine (cuisson, découpe...) pour les utiliser de façon adaptée et en toute sécurité

- Connaître l'utilisation des machines (auto-laveuse, monobrosse....)

Les « savoirs-faire »

- Prendre les initiatives nécessaires pour garantir le service des repas aux enfants dans de bonnes conditions.

- Utiliser les produits d'entretien en respectant les fiches produits et le plan de désinfection

Les « savoirs-être »

Respect des délais

Rigueur, soin dans le travail

Force de proposition

Esprit d'équipe, sens de l'entraide

Capacité à prendre des initiatives

Bon relationnel avec les collègues

Autonomie

SANTÉ AU TRAVAIL / RISQUES LIÉS AU POSTE / EPI

Aucun



Casque
IsolantAppareil

Protection auditive

Lunette

Masque facial

Masque anti poussière

Respiratoire



Gants



Chaussure ou botte



Vêtement de travail



Tablier de soudure



Harnais

Equipement haute visibilité

Autres, précisez :

.....