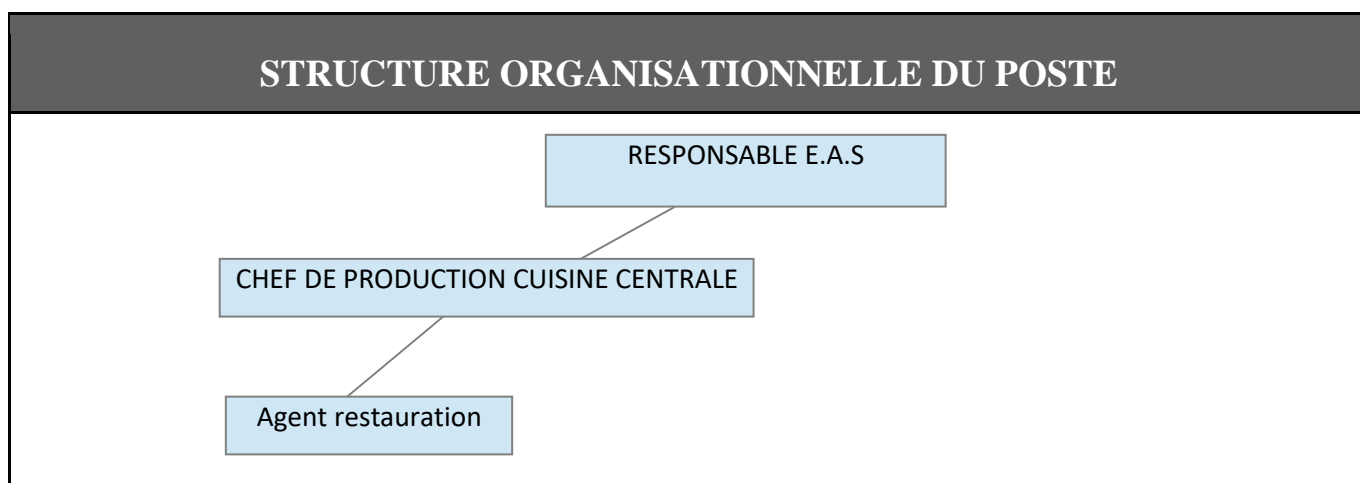


| <b>IDENTIFICATION DU POSTE</b>                  |   |
|---|---|
| <b>Intitulé du poste :</b>                      | AGENT DE RESTAURATION EN CUISINE CENTRALE<br>PREPARATION FROIDE |
| <b>Direction :</b>                              | PETITE ENFANCE - ENFANCE - JEUNESSE                             |
| <b>Service</b>                                  | Entretien et appui aux services                                 |
| <b>Lieu de travail :</b>                        | CUISINE CENTRALE  |
| <b>Quotité de temps de travail</b>              | TEMPS COMPLET horaire en continu 7h-14h30                       |
| <b>Télétravail</b>                              | NON   |
| <b>Date de mise à jour de la fiche de poste</b> | 31/12/23  |
| <b>IDENTIFICATION DU TITULAIRE</b>              |   |
| <b>Nom Prénom</b>                               |   |
| <b>Catégorie du poste</b>                       | C   |
| <b>MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE</b>            |   |
| - Préparation des entrées et desserts           |   |

| <b>MISSIONS SECONDAIRES DU POSTE</b>  |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien des locaux, aide aux différents postes de la cuisine centrale en fonction des besoins</li> <li>- service lors des manifestations organisées par la collectivité</li> </ul> |



| FINALITES / PRINCIPALES MISSIONS  | ACTIVITES CONFIEES  |
|---|---|
| <p><b>PREPARER LES ENTREES ET DESSERTS en fonction de la fiche technique pour le jour J+1 :</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier les quantités et poids, comptabiliser</li> <li>- Préparer les aliments :               <ul style="list-style-type: none"> <li>Eplucher</li> <li>- Laver</li> <li>- Trancher, émincer, hacher, râper, cuire</li> <li>- Préparer les vinaigrettes ou sauces prévues</li> </ul> </li> <li>- Mettre en œuvre les consignes et les procédures relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire : (tenues, températures, produits, hygiène personnelle...)</li> </ul> |
| <p><b>CONDITIONNER LES ENTREES ET DESSERTS</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en plats ou barquettes la quantité préconisée</li> <li>- Peser</li> <li>- Filmer</li> <li>- Etiqueter</li> <li>- Préparer les barquettes relevant de régimes spéciaux</li> <li>- Préparer les échantillons témoins</li> <li>- Compléter tous les documents relatifs à l'hygiène</li> <li>- Préparer les conteneurs et les stocker dans la pièce d'allotissement</li> </ul>  |
| <p><b>NETTOYER LA VAISSELLE, LES OUTILS ET LES LOCAUX</b></p>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer la cuisine, les appareils de cuisson, frigos et matériels de préparation</li> <li>- Laver la vaisselle</li> <li>- Ranger la vaisselle sèche et les ustensiles de cuisine</li> <li>- Nettoyer les plans de travail, fours, frigos, poubelles et sols en utilisant les outils et produits adaptés</li> </ul>  |
| <p><b>PARTICIPER AU TRAVAIL DE L'EQUIPE, INTERVENIR EN APPUI DES COLLEGUES</b></p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer aux travaux de nettoyage de l'ensemble de l'équipe</li> <li>- Aider les collègues chaque fois que cela s'avère utile</li> <li>- Communiquer à la hiérarchie les dysfonctionnements</li> </ul>   |

| <b>SPECIFICITES DU POSTE</b>   |  |
|--|--|
| Travail au froid<br>Effort physique (port de charge et gestes répétitifs)<br>Horaires en continu (7h-14h30)<br>Travail le soir ou le week-end ponctuellement (service lors des manifestations organisées par la collectivité (heures payées) |  |

| <b>MOYENS MIS A DISPOSITION</b>          |  |
|--|--|
| - Du matériel de restauration spécifique |  |

| <b>RELATIONS INTERNES</b>              | <b>RELATIONS EXTERNES:</b>         |
|--|------------------------------------|
| Chef de production<br>Gérant scolarest | Citoyens (lors des manifestations) |

| <b>EVOLUTION DU POSTE</b> |
|---------------------------|
|                           |

| <b>FORMATIONS ET / OU EXPERIENCE EXIGÉES</b> |
|--|
| Expérience en restauration exigée            |

## COMPÉTENCES 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
- Connaître l'utilisation des appareils de cuisine (cuisson, découpe...) pour les utiliser de façon adaptée et en toute sécurité
- connaissances des techniques et préparations culinaires de base

### *Les « savoirs-faire »*

- Respecter les consignes et procédures préconisées pour le nettoyage notamment en ce qui concerne l'utilisation des produits et matériel
- savoir lire une feuille de production et suivre la procédure
- Prendre connaissance des consignes de travail et les respecter

### *Les « savoirs-être »*

Organisation

Polyvalence

Respect des délais

Rigueur

Esprit d'équipe, sens de l'entraide

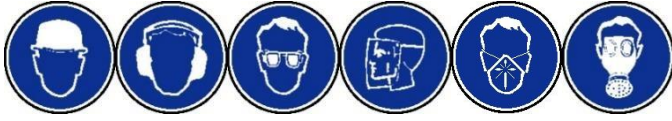
Prise d'initiatives

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 :

.....