

FICHE DE POSTE

Direction
DAUST/Pôle propreté : E. VIVET
DE/Service restauration : M. BRUNET MANQUAT

Date de mise à jour : 10/11/2021

Titre du poste : AGENT DE SERVICE
RESTAURATION SCOLAIRE ET ENTRETIEN PROPRETE

Grade requis :
Cadre d'emploi des adjoints techniques

Numéro de poste :

Quotité du poste : 31h30
(18h en restauration et 12h30 en entretien)

Direction : DE/DAUST
Service : restauration / pôle propreté

FINALITES DU POSTE

Partie propreté/entretien

- Assure seul ou en équipe, sous le contrôle d'un chef d'équipe, la mise en propreté des locaux communaux
- Garantir le déploiement des protocoles sanitaires demandés

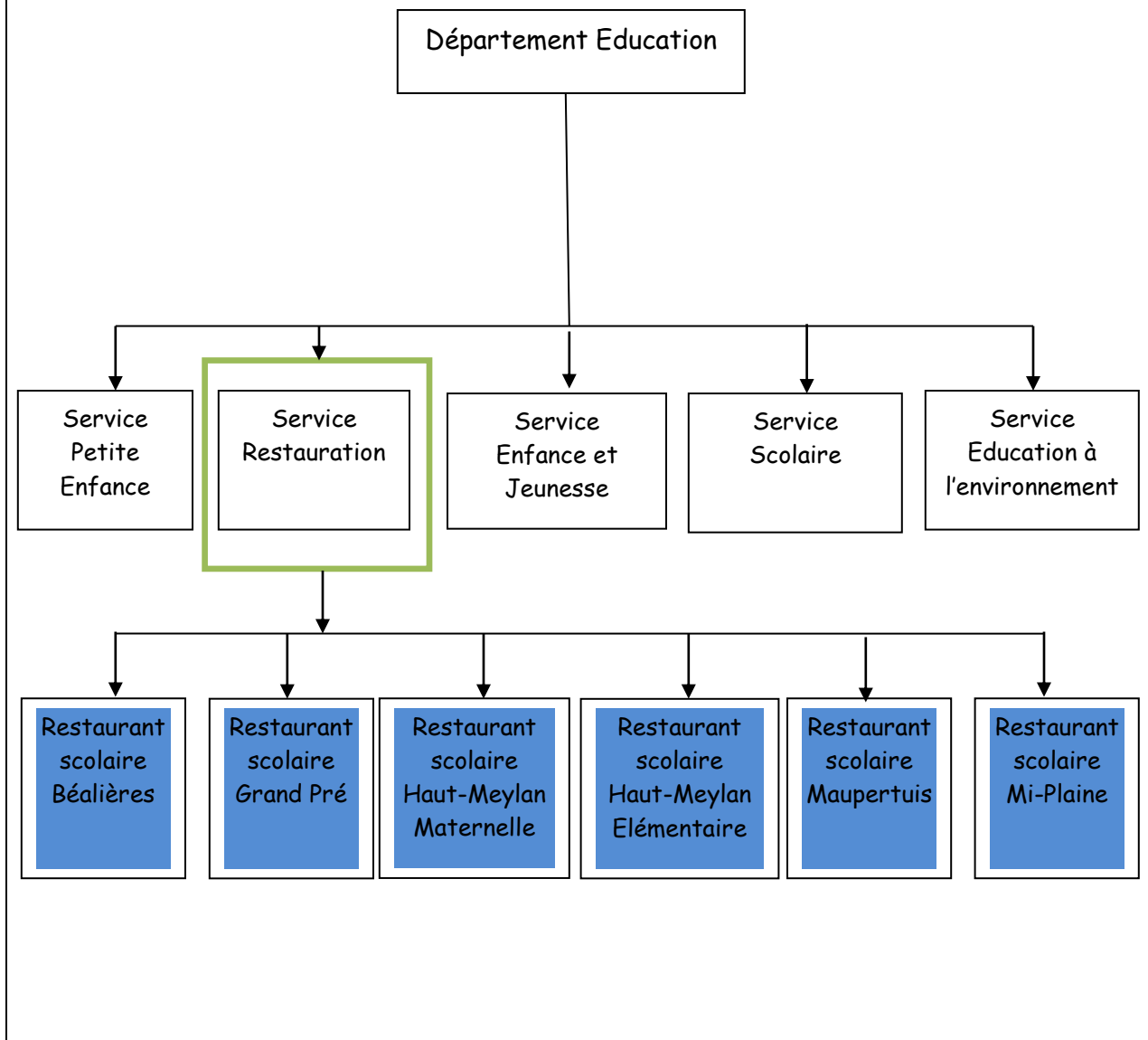
Partie restauration scolaire :

- Garantir la sécurité et l'hygiène alimentaire (s'assurer du respect des normes et réglementations HACCP) **en assurant les procédures réglementaires et les bonnes pratiques professionnelles.**
- Assurer la préparation des repas ; Contribuer à la consommation des mets et l'acquisition d'habitudes alimentaires en direction des enfants ; Favoriser la prise en compte certains axes du développement durable (compostage – lutte contre le gaspillage alimentaire) ; Participer à la prise en charge particulière des enfants dans le cadre d'une mise en place d'un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

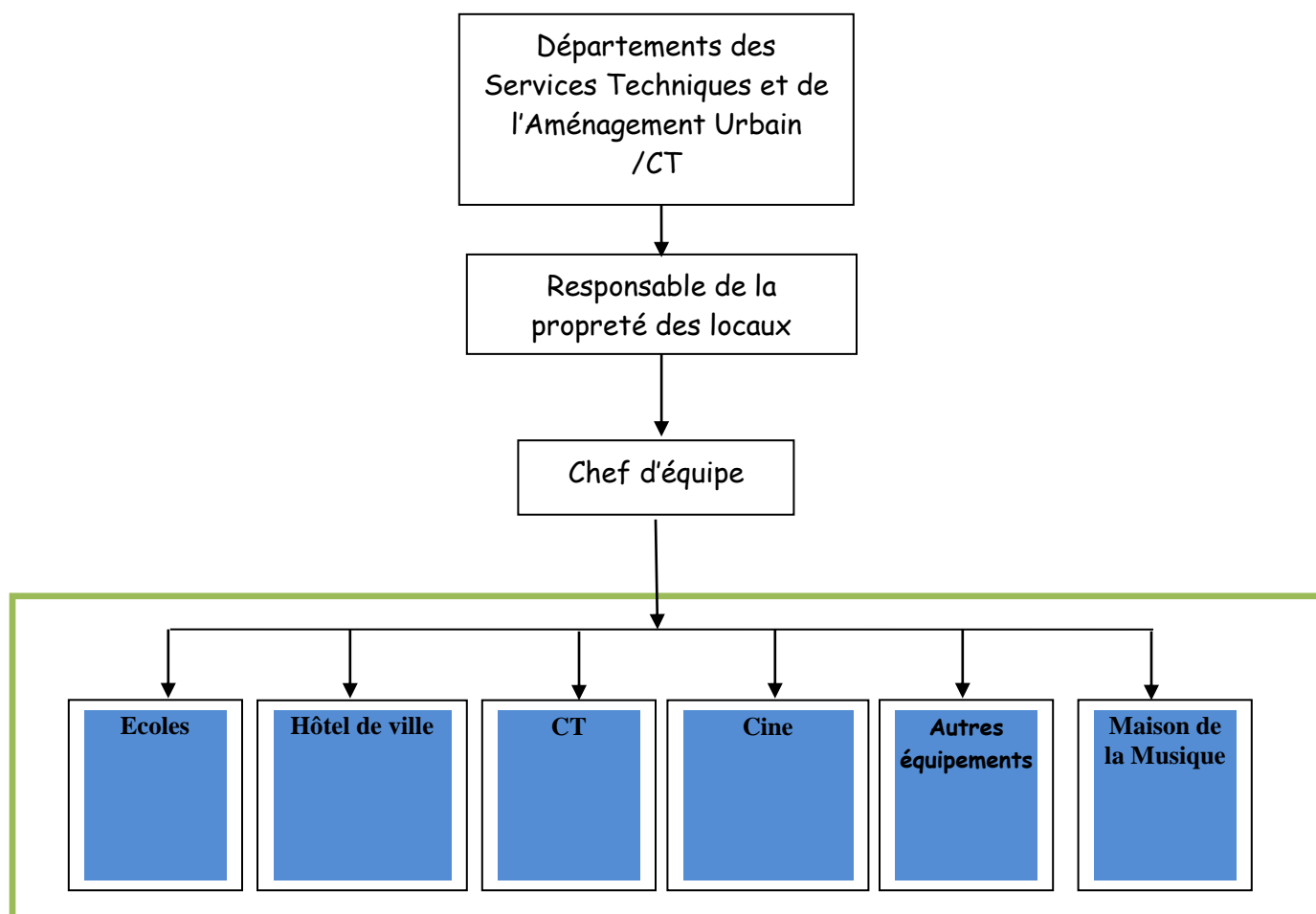
Les finalités d'un poste ou d'une mission, d'un service sont la raison d'être le but, la justification de l'existence du poste en indiquant le niveau de responsabilité de l'agent sur la réalisation de chaque finalité.

- *Garantir : la personne est responsable du résultat mais ne produit pas le résultat elle-même ou pas seule*
- *Assurer : la personne est responsable du résultat et le produit elle-même*
- *Contribuer : la personne participe activement à la production d'un résultat d'un autre responsable*

PLACE DU POSTE DANS L'ORGANIGRAMME



PLACE DU POSTE DANS L'ORGANIGRAMME



DIMENSIONS DU POSTE (données quantitatives) agent de service restauration scolaire

- ◆ De 80 à 320 enfants par restaurant avec un total de 1250 convives par jour
- ◆ Une mobilité interne entre restaurant scolaire est privilégiée pour les polyvalents fixes

DIMENSIONS DU POSTE (données quantitatives) agent de propreté

- ◆ 6 chefs d'équipes encadrant 61 postes
- ◆ 28 000m² entretenus/jour
- ◆ 35 équipements

Organisation générale

- ◆ Travailler en équipe avec les valeurs et une attitude professionnelle (communication, entre aide, respect d'autrui).
- ◆ Appliquer les techniques de services en salle selon les types (à table, self-service).

Préparation et service des repas dans le respect des règles d'hygiène

- ◆ Appliquer les techniques culinaires de base (découpe, assaisonnement...)
- ◆ Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires.
- ◆ Assurer les protocoles de préparation et de présentation des repas (comptage barquettes, dressage des tables, mise en place du self...)
- ◆ Présenter les mets de manière agréable, mettant en appétit.
- ◆ Assurer et privilégier un service individualisé rigoureux pour les paniers repas (PAI allergie alimentaire) ; repas sans viande, sans porc (repas alternatif).
- ◆ Valoriser la prestation (assiette, présentation, couleur, environnement, accueil).

Hygiène alimentaire - Hygiène des locaux - sécurité

- ◆ Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans les plans de nettoyage et de désinfection
- ◆ Appliquer les protocoles de sécurité incendie
- ◆ Appliquer les gestes de première urgence

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène – COVID 19 en vigueur :

- ◆ Assurer en fonction des plans établis, le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels
- ◆ Tenir compte de l'organisation interne du restaurant scolaire et du nombre de convives
- ◆ Respecter les fréquences de nettoyage et de désinfection

Accompagnement des enfants pendant le temps de repas

- ◆ Adopter une attitude bienveillante et attentionnée
- ◆ Connaître le menu servi ainsi que sa composition pour être en capacité de le détailler aux enfants
- ◆ Respecter les profils d'enfants et leurs appétits lors du service à l'assiette
- ◆ Donner des informations nutritionnelles adaptées et des conseils de tenue à table
- ◆ Inciter et veiller à la consommation des mets

ACTIVITES agent de propreté

- ◆ Travail en équipe, avec un esprit de solidarité et d'entraide
- ◆ Prestation en horaires décalés sur créneaux contraints

Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés

Tri et évacuation des déchets courants

Contrôle de l'état de propreté des locaux

Entretien courant et rangement du matériel utilisé

Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits

CONTEXTE DE TRAVAIL

Relation hiérarchique avec : Cheffe de service Restauration / Responsable du service propreté

Relations hiérarchiques quotidiennes et principales avec : le chef d'équipe cuisine et le chef d'équipe propreté

Relation quotidienne avec : les équipes ALSH périscolaire, les animateurs, les ATSEM, le SAB, les équipes enseignantes, les services gestionnaires.

Relation de suivi avec : le responsable de service - les services municipaux – les usagers – fédération de parents d'élèves -

Exigences particulières :

- ◆ Autonomie dans l'exécution des tâches
- ◆ Savoir déchiffrer et s'approprier un document technique

QUALIFICATIONS PARTICULIERES agent de service restauration scolaire

- Diplôme : Niveau CAP/BEP Formation HACCP- Formation de base à l'entretien des locaux
- Permis obligatoire: oui → A
 B
 non
- Habilitation électrique: oui
 non
- Autre :

ATTRIBUTS DU POSTE

- Moyens mis à disposition :

Locaux et matériel technique adaptés au métier

Tenue vestimentaire réglementaire et équipements de Protection Individuels adaptés au métier

Matériel de protection réglementaire COVID 19

Poste informatique

- Perspectives d'évolution prévisible du poste :
- Régime indemnitaire : E3 M3

COMPETENCES REQUISES

Compétences	Niveaux de maîtrise			
	1	2	3	4
	Pratique élémentaire	Bonne pratique	Maîtrise	Expertise
SAVOIRS				
♦ Connaissance du paquet hygiène et normes HACCP ♦ Connaissance des contrôles réglementaires et des outils (tableaux annuels HACCP)			x	
♦ Connaissance du cadre réglementaire de la restauration collective - GEMRCN recommandations nutritionnelles - PNNS 4		x		
♦ Connaissances en diététique et nutrition - besoins nutritionnels des convives		x		
♦ Protocoles de préparation et de présentation		x		

◆ Règlements et consignes en matière de sécurité - COVID 19 – PAI – exercices incendie			x	
◆ Notion de chimie des produits d'entretien		x		

SAVOIR FAIRE				
◆ Organisation du travail		x		
◆ Technique de préparation			x	
◆ Techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service)			x	
◆ Appliquer les règles et procédures spécifiques au métier (HACCP)			x	
◆ Principes de nettoyage et de désinfection			x	
◆ Savoir alerter en cas d'incident	x			
LOGICIELS :				
◆ intranet, mail, moteur de recherche	x			

SAVOIR ETRE				
◆ <u>Sens du service au public</u> : qualités relationnelles avec les enfants, les familles. Etre neutre dans ses propos.			x	
◆ <u>Sens de l'engagement</u> : Disponibilité Participation aux tâches communes- Dynamisme. Réactivité			x	
◆ <u>Sens des responsabilités</u> : bien faire les tâches demandées – être garant du respect des règles professionnelles - autonomie, rigueur. Etre capable d'alerter le chef d'équipe.		x		
◆ <u>Respect</u> : respecter strictement les règles sanitaires. Etre à l'écoute du public accueilli. Avoir des relations professionnelles avec ses collègues – ne pas prendre parti dans les conflits d'équipe			x	
◆ <u>Esprit d'équipe</u> : Bienveillance – Travail en étroite concertation et collaboration avec le responsable du restaurant scolaire et ses collègues			x	