

FICHE DE POSTE

Département Education
Service Restauration : M. BRUNET MANQUAT

Date de mise à jour : 22/06/2021

Titre du poste : AGENT DE SERVICE -
RESTAURATION SCOLAIRE

Numéro de poste :

Direction : Département Education
Service : Restauration

Grade requis :

Quotité du poste : 18h / semaine

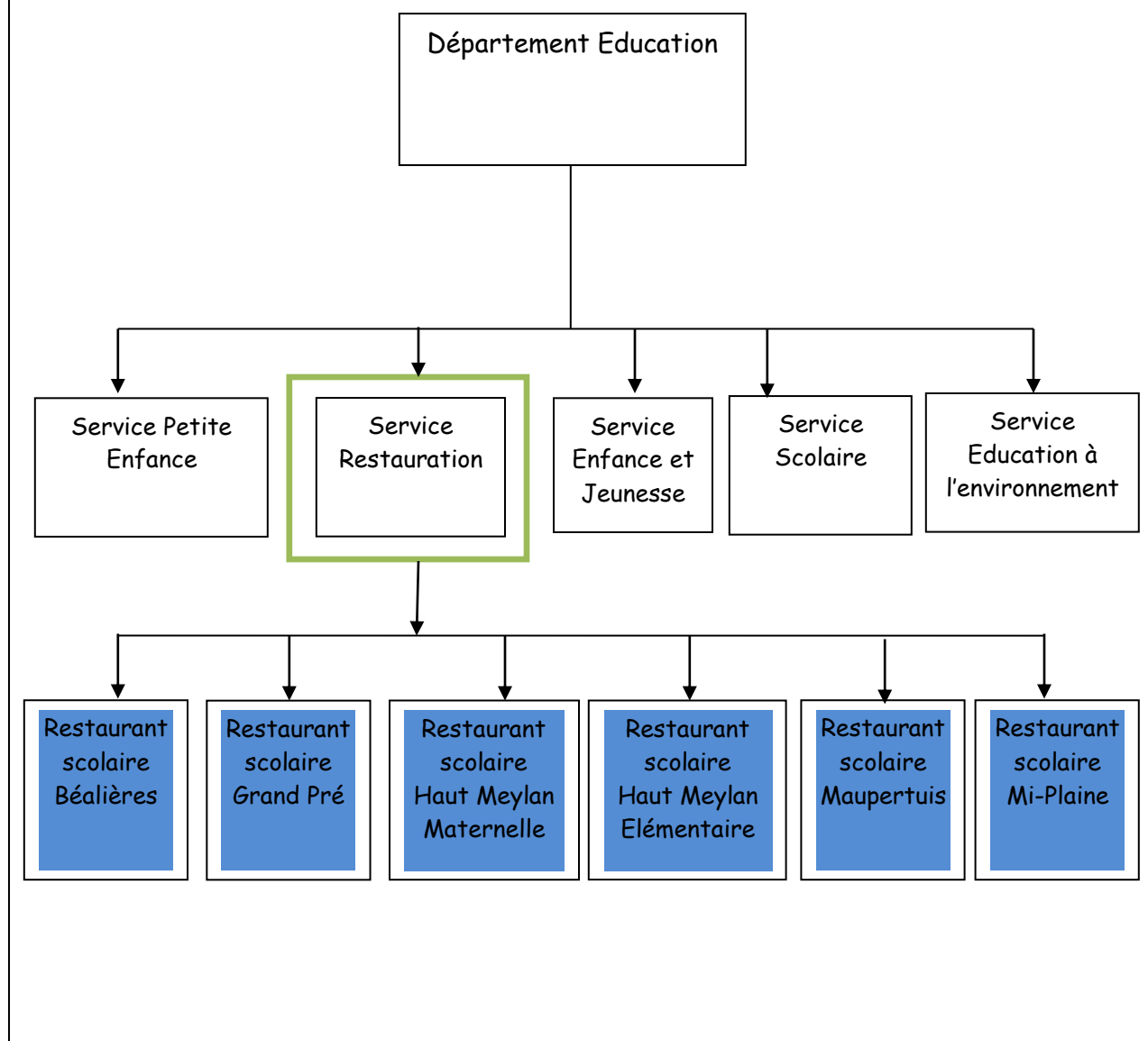
FINALITES DU POSTE

- 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



DIMENSIONS DU POSTE (données quantitatives)

- ◆ De 80 à 320 enfants par restaurant avec un total de 1200 convives par jour
- ◆ **Une mobilité interne entre restaurant scolaire est privilégiée pour les polyvalents fixes**

ACTIVITES agent de service restauration scolaire

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

CONTEXTE DE TRAVAIL

Relation hiérarchique avec : Cheffe de service Restauration

Relation hiérarchique quotidienne avec : le chef d'équipe cuisine

Relation quotidienne avec : ALSH périscolaire, les animateurs, les ATSEM et le SAB (service administratif et budgétaire)

Relation de suivi avec : la société de restauration - Elus - services municipaux, particulièrement : correspondants de quartier - Fédérations de parents d'élèves -

Exigences particulières :

- ◆ Autonomie dans l'exécution des tâches
- ◆ Responsable de l'exécution technique des connaissances métier

QUALIFICATIONS PARTICULIERES

• Diplôme : Formation HACCP

• Permis obligatoire: oui → A
 non B

• 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 : E1

COMPETENCES REQUISES

Compétences	Niveaux de maîtrise			
	1	2	3	4
	Pratique élémentaire	Bonne pratique	Maîtrise	Expertise
SAVOIRS				
♦ Connaissance du paquet hygiène et normes HACCP			x	
♦ Connaissance des contrôles réglementaires et des outils (tableaux annuels HACCP)				
♦ 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	

SAVOIR FAIRE				
♦ Organisation du travail		x		
♦ Technique de préparation				
♦ 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	
♦ Savoir alerter en cas d'incident	x			
♦ Principes de nettoyage et de désinfection			x	
♦ Méthode de communication	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	