

**AGENT DE RESTAURATION**

**DESCRIPTIF DU POSTE :**

Direction/Service : Enfance Jeunesse – Service scolaire

Catégorie (A, B, ou C) : C

Grade mini / Grade maxi : Adjoint technique 2<sup>e</sup> classe/adjoint technique principal 1<sup>e</sup> classe

Temps de travail du poste : 100 %

Référentiel CNFPT : Agent de restauration

**IDENTITE DE L'AGENT :**

Nom / Prénom :

Grade :

Temps de travail de l'agent :  Temps complet  Temps partiel (durée)  TNC (durée)

Date d'affectation sur le poste :

**POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE :**

Supérieur hiérarchique (N+2) : Alexie FORESTIER

Supérieur hiérarchique (N+1) : Marie Hélène WATIER

**MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE :**

Participe aux missions de réception, de distribution et de service des repas

Il accompagne les convives, entretient les locaux et les matériels de restauration.

**ACTIVITES :**

- Réception des marchandises
- Préparation des mets et remise en température
- distribution et service des repas
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Proposition d'animations pendant le temps de la pause méridienne
- Nettoyage des locaux et matériels
- Sortir et rentrer les poubelles
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et de produits

*(Cochez le niveau d'autonomie correspondant à votre poste)*

<b>DEGRES D'AUTONOMIE :</b>	
<b>Niveau 1 :</b> Dans ce poste, on exécute constamment des instructions clairement définies et précises	
<b>Niveau 2 :</b> Dans ce poste, on planifie et organise son travail dans le cadre d'instructions clairement définies, mais le travail est soumis à la vérification périodique du Responsable de service	X
<b>Niveau 3 :</b> Dans ce poste, on planifie le déroulement de sa tâche, en suivant des instructions générales, et on élabore des méthodes et pratiques	
<b>Niveau 4 :</b> Dans ce poste on réalise les objectifs en rapport avec sa mission, avec une relative autonomie	

**Niveau 5** : Dans le cadre de la responsabilité d'un service, on fixe les priorités, on gère le service et les ressources nécessaires en vue d'atteindre un objectif déterminé

**QUALITES REQUISES :**

- Être organisé et méthodique
- Capacité d'adaptation aux différents usagers
- Bon esprit d'équipe
- devoir de réserve

**FORMATION ET QUALIFICATIONS REQUISES (Diplômes, habilitation, agréments...) :**

Pas de formation spécifique requise mais connaissances HACCP souhaitées

**COMPETENCES REQUISES**

**4 niveaux requis ont été définis :**

**A** : Doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir-faire *(au-delà de la mise en pratique et de la transmission de savoir, être capable de participer à l'évolution de ses activités)*

**B** : Doit savoir bien faire, maîtriser de façon autonome *(compétence approfondie parfaitement intégrée, capacité à traiter des problèmes complexes et/ou inattendus)*

**C** : Doit savoir faire avec une aide *(compétence requise pour le poste pour des actions courantes et/ou récurrentes avec vérification périodique de la hiérarchie)*

**D** : Doit avoir des notions *(compétence peu mobilisée dans le poste, connaissances élémentaires)*

**NIVEAU REQUIS**

	A	B	C	D
<b>Restauration</b>				
Connaître les normes HACCP	X			
Savoir réceptionner et contrôler les marchandises	X			
Savoir préparer les mets de manière agréable (préparation entrées, fromages, desserts)	X			
Maintenir et/ou remettre en température	X			
Être capable d'assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène	X			
Savoir appliquer les techniques d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas, en s'adaptant aux usagers	X			
Être capable de proposer des animations	X			
Connaître et savoir mettre en œuvre les gestes de premier secours			X	
Connaître et savoir appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé (PAI)	X			
Savoir aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et surfaces	X			

Connaître les règles de base du tri sélectif	X			
Connaître les règles d'utilisation des machines de nettoyage	X			
Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion				X
Respecter les règles d'hygiène propres aux locaux	X			
Respecter les conditions d'utilisation des produits	X			
Connaître et savoir appliquer les techniques de maintenance et d'entretien du matériel	X			

<b>Entretien</b>				
Savoir aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et surfaces	X			
Connaître les règles de base du tri sélectif	X			
Connaître les règles d'utilisation des machines de nettoyage	X			
Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion				X
Respecter les règles d'hygiène propres aux locaux	X			
Respecter les conditions d'utilisation des produits	X			
Connaître et savoir appliquer les techniques de maintenance et d'entretien du matériel	X			

**CONDITIONS DE TRAVAIL** (*Déplacements, astreintes, permanences ; travail seul ou en équipe ; horaires fixes imposées, normes d'hygiène et de sécurité...*) :

- Peut travailler seul ou en équipe
- Temps de travail défini et annualisé selon le calendrier scolaire – prise des congés pendant les congés scolaires

<b>RELATIONS FONCTIONNELLES/INTERLOCUTEURS</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Internes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le personnel communal (service scolaire, services techniques, service éducation...)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Externes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les livreurs (produits d'entretien, dépannages, repas)</li> <li>– Les directeurs et enseignants (Éducation nationale)</li> <li>– Les enfants du groupe scolaire (usagers)</li> </ul>