



## **FICHE DE POSTE : AGENT DE RESTAURATION** **(Remplacement du 04.09.2023 au 22.12.2023)**

Placé sous la responsabilité directe de la responsable du service périscolaire, l'agent assure l'ensemble de la préparation liée au service de la restauration scolaire en conformité des règles d'hygiène et des procédures HACCP (200 repas par jour en moyenne en période scolaire), la mise en place de la salle de restauration, le nettoyage des locaux et du matériel destiné au service. L'agent s'occupe également de l'entretien du linge de service. L'agent polyvalent en restauration collective est le garant du bon fonctionnement du service de restauration scolaire accueillant chaque midi les enfants des écoles de Crémieu. A ce titre, il doit notamment s'assurer du respect des règles d'hygiène entourant la restauration scolaire : hygiène des locaux, du matériel, des aliments et respecter le plan sanitaire en vigueur.

POSTE A POURVOIR A PARTIR **DU LUNDI 04 SEPTEMBRE 2023**

### **TEMPS DE TRAVAIL :**

Horaires de travail hebdomadaire de 35h pendant la période scolaire selon le planning de travail ci-dessous

### **PLANNING DE TRAVAIL :**

Lundi, mardi : 8h30 à 13h30 et 14h00 à 18h00

Jeudi, Vendredi : 8h30 à 13h30 et 14h00 à 17h30

### **MISSIONS :**

#### **Restauration collective :**

- Organiser méthodiquement son travail en fonction de l'organisation du service et des consignes orales ou écrites ;
- Réceptionner et vérifier les livraisons chaque jour (plats livrés en liaison froide) ;
- Vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation ;
- Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Contrôler les températures des réfrigérateurs et les noter (2 fois par jour) ;
- Préparer les tables ;
- Préparer les plats et/ou aliments en fonction des capacités des enfants (ex : couper les fruits...) ;
- Mettre en température les plats, en respectant les préconisations du fournisseur et en faisant preuve de bon sens ;
- Contrôler les températures des produits (à coeur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet ;
- Assurer le suivi et la conservation des échantillons témoins si besoin ;
- Faire passer les plats, desservir, et dresser pour le deuxième service ;
- Faire remonter les informations au responsable sur site ;
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine et de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets) ;

- Assurer la plonge pendant le service ;

**Nettoyage et entretien des locaux de la laverie et cuisine :**

- Nettoyer et désinfecter le matériel et la vaisselle ;
- Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés ;
- Respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter ;
- Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits ;
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler à la responsable périscolaire ;

**Nettoyage des locaux du restaurant scolaire :**

- Nettoyer l'ensemble de la surface du restaurant scolaire ;
- Faciliter le passage de l'autolaveuse sur l'ensemble des surfaces du restaurant ;
- Respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter ;
- Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits dans le restaurant scolaire ;
- Veiller à remplacer les produits manquants dans tous les locaux ;
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler à la responsable périscolaire ;
- Entretien du linge ;

**DIPLONES ET QUALIFICATIONS RECHERCHEES :**

- Titulaire du CAP « agent de restauration collective » souhaité,
- Expérience de 2 ans sur un poste similaire souhaité,

**SAVOIR ETRE :**

- Rigueur et sens de l'organisation ;
- Autonomie ;
- Sens du travail en équipe ;
- Sens du contact, amabilité, qualité d'écoute et de dialogue ;
- Discrétion et confidentialité ;

**SAVOIR FAIRE :**

- Appliquer les procédures,
- Mettre en œuvre les règles de sécurité et d'hygiène

**LIEU DE TRAVAIL :**

Groupe scolaire 12 rue lieutenant Théodose Morel – 38460 CREMIEU

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :**

**Conditions et rémunération :**

Statutaire + RIFSEEP

Chèques déjeuner

Merci d'adresser votre candidature avec CV et lettre de motivation à Monsieur le maire de Crémieu :

Par mail : [recrutement@mairie-cremieu.com](mailto:recrutement@mairie-cremieu.com)

Par courrier : Mairie de Crémieu – Hôtel de ville – Place de la Nation Charles de Gaulle – 38460 CREMIEU