

## FICHE METIER

### AGENT DE RESTAURATION EN CUISINE AUTONOME

- \* **PÔLE** : Pôle Education Culture
- \* **Direction** : DIRECTION DE L'EDUCATION ET DES COLLEGES
- \* **Service** :
- \* **Secteur ou Etablissement** : COLLEGE
- \* **Contact : Correspondant RH** – n° de tel :                      n° de poste :

#### **PRESENTATION DES MISSIONS PRINCIPALES DE LA DIRECTION , et/ou L'ETABLISSEMENT et/ou DU SERVICE :**

La Direction est en charge de la mise en oeuvre des politiques publiques départementales en direction de l'éducation et des collèges. Cette action s'inscrit dans deux registres complémentaires : la mise en place des moyens nécessaires financiers et humains participant au bon fonctionnement des établissements scolaires et la déclinaison du projet éducatif départemental pour la réussite de tous. Elle s'inscrit en partenariat avec les collèges, l'Inspection académique et les services départementaux oeuvrant en direction des collèges.

#### **LA MISSION DU POSTE**

Agent du Département placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et déléguée du gestionnaire l'agent de restauration en cuisine autonome assiste le cuisinier dans la production des repas de la cuisine autonome. Il contribue à la continuité du service public, et peut à ce titre, de façon ponctuelle, remplacer les autres membres de l'équipe pour l'exercice des missions relevant de la compétence du Département. L'agent membre de la communauté éducative des collèges joue un rôle éducatif auprès des collégiens dans ses rapports quotidiens notamment au travers de l'exercice de ses missions.

#### **LA DESCRIPTION DU POSTE (le travail demandé)**

##### **Les fonctions :**

- Aide à la production et à la distribution des repas

##### **Les activités principales par fonction :**

- Assister le cuisinier à la production des préparations chaudes
- Elaborer les préparations froides sous contrôle du chef de cuisine
- Réaliser des tâches d'aide cuisinier : plaquage, préparation des produits, déconditionnements/déboîtage...
- Participer à la mise en oeuvre des techniques culinaires selon les fiches techniques établies
- Assembler, dresser et distribuer les repas selon les réglementations et recommandations existantes (HACCP, GEMR/CN...) avec le contrôle et la validation du chef de cuisine
- Proposer les aliments de manière attractive, valoriser la présentation
- Participer à l'accompagnement éducatif des convives pendant le temps du repas
- Assurer les grosses plonges et les autocontrôles
- Nettoyer et entretenir la cuisine, le self et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif (repérer les dysfonctionnements et les signaler)
- Assurer le nettoyage des lieux de restauration si nécessaire ( cuisine, réserve alimentaire, chambre froide, frigo, réfectoire...)
- Réceptionner les livraisons et gérer les stocks selon les nécessités de service et l'activité de l'unité
- Respecter les procédures de travail et d'hygiène et effectuer les autocontrôles nécessaires
- Porter les équipements de travail et de sécurité (restauration)
- Sortir et nettoyer les poubelles de la restauration dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer la manutention du service restauration

### **Autres missions :**

- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Entretien du matériel confié et porter les équipements de protection
- Participer aux actions de sécurité : exercice incendie, PPMS (plan particulier de mise en sécurité)
- Prendre part aux réunions organisées par l'autorité fonctionnelle ou hiérarchique
- Participer à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire

### **Les relations fonctionnelles et partenariales :**

Relations internes : élèves personnels de l'établissement, représentants / intervenants du Conseil général  
 Relations externes : parents d'élèves, prestataires intervenant au sein de l'établissement

## **LES COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE**

### **Les savoirs nécessaires et utiles à la réalisation des activités :**

- Maîtriser les techniques culinaires de base, techniques de présentation/décoration des plats
- Connaître les denrées alimentaires
- Maîtriser les techniques d'entretien des surfaces
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels
- Connaître les principes en matière d'hygiène générale et d'hygiène alimentaire
- Connaître les techniques de service en ligne de self
- Avoir des notions en équilibre alimentaire
- Connaître les bonnes pratiques de manutention
- Connaître les principes de gestion des stocks (DLC DLUO, entrées sorties) et d'inventaire
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accident
- Savoir travailler en équipe et respecter des plannings
- Etre capable de s'adapter aux besoins du service
- Connaître l'organisation interne de l'établissement et son environnement institutionnel

## **LES QUALIFICATIONS REQUISES POUR LE POSTE**

*Elles sont justifiables*

### \* **Certifications ou habilitations :**

*(Diplôme ou titre ou certificat, obligatoires ou souhaitables pour exercer le métier; ils peuvent être obtenus par la voie de la VAE)*

Formation HACCP

### \* **Expérience (s) requise (s) :**

\* **Permis de conduire**     A     B     C     D

## LE DESCRIPTIF DU POSTE

**Filière** : Technique **Catégorie(s)** : C **Cadre d'emplois** : Cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement

- \* **Lieu de travail** : Collège public du Val de Marne
- \* **Horaires de travail** : Cf Directive du temps de travail
- \* **Positionnement hiérarchique** : rattachement au responsable de groupement DEC
- \* **Positionnement fonctionnel** : rattachement au principal /gestionnaire du collège

### Obligations particulières sur ce poste :

<u>En matière d'hygiène et sécurité</u> : OUI	Si oui, Précisez : Hygiène en restauration collective
<u>Travail le samedi</u> : ponctuel	<u>Travail le dimanche</u> : NON
<u>Travail les jours fériés</u> : NON	<u>Travail de nuit</u> : NON
<u>Travail en équipe à horaires tournants</u> : NON	
<u>Déplacements</u> : _ NON	Fréquence, précisez :
<u>Sujétions</u> : _ NON	Précisez :
<u>Travail en hauteur</u> :	
<u>Milieu insalubre</u> : _ NON	Précisez :
<u>Astreintes</u> ( en référence à la délibération du ..... .. ) : NON	

### Autres obligations :

- Connaissance et respect du règlement intérieur de l'établissement
- Connaissance et respect des règles d'hygiène, de sécurité et des mesures à prendre en cas d'accident
- Port obligatoire de la tenue vestimentaire réglementaire en restauration (veste, pantalon, tablier, charlotte, chaussures de sécurité)
- Manipulation de charges froides ou chaudes

### Moyens mis à la disposition de l'agent pour l'exercice de ses missions :

Véhicule de service en pool : NON

Logement :

Pour nécessité absolue de service

Pour utilité de service

Prime d'habillement :

Dotation vestimentaire : Oui, fournie par le collège

Matériel informatique :

Logiciels utilisés (WORD, EXCEL, CORIOLIS, etc.) :

Autres moyens :

### Indemnités liées au poste (s'il y a lieu) :

N B I :

Collèges non classés	Collèges classés Zone d'Education Prioritaire	Collèges classés en zones « sensibles »
<b>0 points</b>	<b>15 points</b>	<b>20 points</b>
Indemnité d'exercice des missions : NON      taux : %		
Prime d'encadrement : NON		
Régie d'avance/de recettes : NON		
Autres (préciser) :		

<b>Avis du Directeur</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>
<b>Avis du Directeur Général Adjoint</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>
<b>Avis de la D.R.H.</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>