

AGENT DE RESTAURATION (H/F)

Définition de la mission	Sous la responsabilité du chef de cuisine ou du cuisinier, participer à la production et la distribution des repas, à la réception des denrées. Participer au nettoyage et à l'entretien des locaux (surfaces, mobiliers et matériels...) dans le respect des règles et consignes d'hygiène et de sécurité
Cadre(s) d'emploi de référence	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement <i>(décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)</i>
Grade(s) de référence	Adjoint technique territorial de 2 ^{ème} et de 1 ^{ère} classe des établissements d'enseignement
Conditions d'accès	Détachement, mutation, mobilité, recrutement direct.
Evolution professionnelle	Cuisinier, chef de cuisine

Activités

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Aider à la production des repas en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer les tâches préalables à la production (préparer les produits de base et les matériels de cuisine, éplucher et laver les fruits et légumes...) - Préparer, assembler et dresser les plats simples (entrées, desserts) - Surveiller la cuisson des plats si requis - Repérer les anomalies et les signaler au responsable de production - Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire • Mettre en place et distribuer les plats • Renseigner les usagers de la demi-pension • Assurer l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection - Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements - Effectuer la plonge de la batterie de cuisine et de la vaisselle - Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine - Trier et évacuer les déchets courants • Participer à la réception et au rangement des denrées et des produits
------------------------------	--

Compétences

Savoir et savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir des notions sur les techniques culinaires de base (assemblages, découpe, cuissons rapides) et sur l'utilisation des denrées alimentaires • Avoir des notions sur les techniques de dressage et de présentation des plats • Avoir des notions sur les techniques de distribution des plats • Connaître et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien) • Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, équipements et locaux • Savoir manier les matériels mécanisés de nettoyage • Savoir utiliser les produits de nettoyage et de désinfection (choix, dosage) • Avoir des notions sur les règles de stockage des produits alimentaires • Avoir des notions sur les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux • Maîtriser les gestes et postures de la manutention • Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites • Comprendre les consignes et savoir communiquer des informations aux usagers
Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Etre organisé, rigoureux, méthodique • Etre autonome dans son travail • Avoir le sens du travail en équipe • Etre réactif • Avoir le sens du contact • Etre ponctuel

AGENT DE RESTAURATION (H/F)

Conditions d'exercice

- Horaires propres à chaque établissement d'enseignement
- L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
- Cadences soutenues durant le service de restauration
- Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité
- Port de charges, expositions à des projections, au bruit (cuisine, plonge-batterie, laverie, lingerie)
- Manipulation d'outils tranchants et de produits dangereux
- Utilisation d'appareils électriques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

FORMATIONS

Formations obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> • Habilitation électrique B0V • Hygiène alimentaire • Sauveteur secouriste au travail • Lutte contre l'incendie
--------------------------------	--