

 <p>Communauté de Communes du Réolais en Sud Gironde</p>	FICHE DE POSTE
	Pôle : Services à la population
	Services : Enfance Jeunesse
	Établissement : Accueil de loisirs de SAVIGNAC
<p style="text-align: center;">Intitulé du poste :</p> <p style="text-align: center;">Agent polyvalent en restauration</p>	<p style="text-align: center;">Filière(s) / Catégorie(s) / Cadre(s) d'emplois :</p> <p style="text-align: center;">Adjoint technique de 2eme classe, catégorie C</p>

RELATIONS HIÉRARCHIQUES ET FONCTIONNELLES
<ul style="list-style-type: none"> - Rattachement hiérarchique : Équipe de direction de la structure - Relations externes : sociétés de livraison des denrées, AGAPPRO, société de contrôle hygiène et sécurité

MISSIONS
<p>Principale(s) : CHEF DE CUISINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les repas conformément au plan alimentaire défini dans le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition) et conformément aux règles d'hygiène et de sécurité à appliquer en restauration collective ; - Organisation du travail et de la production (planification des tâches...) ; - Suivre les menus élaborés les conseils de la diététicienne AGAPPRO ; - Réalisation des commandes auprès des fournisseurs ; - Vérifier les commandes des produits alimentaires et d'entretien ; - Assurer la gestion des stocks et les livraisons (réception, contrôle, rangement) ; - Assurer le nettoyage et le rangement de la cuisine (secteur propre et secteur sale) selon le PMS et l'ensemble du matériel.

ACTIVITÉS
<p>Dans le domaine de l'économat et de la gestion des stocks :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les livraisons, réceptionner les marchandises, vérifier les dates de limite de consommation et les températures ; - Entreposer les livraisons dans l'armoire réfrigérée ; - Gérer les stocks de la réserve. <p>Dans le domaine de la préparation des repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer chaque jour à 80 repas pour l'Accueil de Loisirs de Savignac ; - Respecter les procédures et effectuer les auto-contrôles conformément au PMS. <p>Dans le domaine du conditionnement et de la préparation à la livraison :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le contrôle des températures au service dans le cadre de la méthode HACCP. <p>Dans le domaine de l'hygiène et de l'entretien des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire la vaisselle des ustensiles de cuisine ; - Nettoyer et entretenir la cuisine, secteur propre et secteur sale (table de travail, matériels, four, sols, chariots, réfrigérateurs...) ; <p>Vérifier le bon fonctionnement du matériel de cuisine ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la traçabilité des aliments utilisés en cuisine, faire les plats témoins ; - Contrôler le respect des règles d'hygiène et tenir les fiches de suivi du plan de nettoyage ; - Appliquer les règles de sécurité au travail.

COMPETENCES REQUISES

Connaissances générales (savoir) :

- Microbiologie et règles d'hygiène ;
- Procédures et auto-contrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP ;
- Risques professionnels de la restauration collective ;
- Sécurité liée aux techniques d'entretien.

Compétences pratiques (savoir-faire) :

- Connaissance sur l'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels ;
- Connaissance des bonnes pratiques en hygiène de cuisine collective ;
- Notions de maintenance et techniques d'entretien du matériel et des locaux.

Qualités professionnelles (savoir-être) :

- Assurer la motivation de l'équipe
- Transmettre son savoir-faire à l'équipe
- Savoir organiser son travail en fonction du personnel présent ;
- Etre rigoureux, avoir le sens des responsabilités ;
- Avoir une bonne résistance physique ;
- Savoir travailler en équipe ;
- Savoir se remettre en question, se former régulièrement (notamment formation HACCP) ;
- Savoir être discret ;
- Etre disponible ;
- Respect des élus, des usagers, de la hiérarchie, des collègues ;
- Respect des consignes ;
- Ponctualité.

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Conditions et modalités d'exercice :

- Lieux de travail : Restaurant scolaire, 14 le Bourg 33124 SAVIGNAC ;
- Temps et horaires de travail de 8h à 13h30 les mercredis en période scolaire et du lundi au vendredi en période de vacances scolaires ;
- Moyens matériels du poste : cuisine (secteur propre et secteur sale) tenue professionnelle pour la cuisine, vestiaire individuel, cuisine équipée, matériel et produits d'entretien conformes au PMS ;
- Contraintes particulières : travail en milieu humide / Charges à soulever.

Observations : La fiche de poste est susceptible d'évoluer en fonction des missions du service

Poste occupé par :

Agent technique de 2eme classe

Date et Signature :

Fiche notifiée par :