FICHE DE POSTE

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Filière : Technique
Catégorie : C
Cadres d'emplois : Adjoint technique territorial / Agent de maitrise territorial
Grades : Adjoint technique, Adjoint technique principal 2e classe, Adjoint technique principal 1e classe, Agent de maitrise, Agent de maitrise principal

Lieu de travail : S.I.R.C
Temps de travail : Temps complet – 37.5 heures
Horaires de travail : De 6h45 à 14h15 du lundi au vendredi – Horaires variables

Service : Production - Préparation
Supérieur hiérarchique direct : Responsable de production

Encadrement d'agents :

Oui ☐ Non ☒

Si oui, nombre d'agents :

TITULAIRE DU POSTE

NOM :
Prénom :
Grade :

Date d'entrée sur le poste :
Signature :

AUTORITE TERRITORIALE

NOM :
Prénom :

Date :
Signature :

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-07-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

Missions du poste

MISSIONS PRINCIPALES

- ✓ Décartonne et déconditionne les produits entrants en zone de préparation
- ✓ Conditionne les plats dans les contenants dédiés
- ✓ Pèse les plats et effectue régulièrement des contrôles de pesées
- ✓ Procède au comptage des contenants
- ✓ Isole les lots non conformes
- ✓ Contrôle les températures à chaque étape du processus
- ✓ Remplit les fiches de suivi liées à l'activité
- ✓ Exerce ses missions dans le respect des procédures, des règles HACCP et d'hygiène
- ✓ Nettoie les matériels et les salles de travail, fait la plonge
- ✓ Signale les anomalies de toute nature (denrées, matériels, …)
- ✓ Evacue les déchets en respectant les règles de tri

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

- ✓ Aide les cuisiniers sur les petites préparations
- ✓ Effectue les décors lors de prestations spécifiques
- ✓ Procède au nettoyage des vêtements de travail

ACTIVITES ACCESSOIRES / SECONDAIRES

MOYENS MIS A DISPOSITION

- ✓ Ensemble des moyens de production

Spécifications du poste

- ✓ Pénibilité : port de charge, posture et gestes répétitifs, cadence et cycle de travail, température des locaux, bruits lésionnels aléatoires
- ✓ Risques : contact avec des corps froids/chauds, manipulation de produits corrosifs, chute d'objets

Relations internes et externes

RELATIONS INTERNES

- ✓ Collabore avec l'ensemble des agents de la collectivité
- ✓ Echange d'informations avec les supérieurs hiérarchiques

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-07-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

Compétences requises

DIPLOME REQUIS
Diplôme de niveau V

SAVOIRS

- ✓ Savoirs scolaires fondamentaux
- ✓ Environnement territorial
- ✓ Restauration collective, produits alimentaires, fiches techniques
- ✓ Règles d'hygiène et normes alimentaires (HACCP)
- ✓ Marche en avant
- ✓ Chaîne du froid et zones à risques

SAVOIR-FAIRE

- ✓ Appliquer les modes opératoires
- ✓ Respecter des consignes
- ✓ Remplir des fiches de traçabilité
- ✓ Connaître le fonctionnement des matériels de production et les risques

SAVOIR-ETRE

- ✓ Autonomie et esprit d'initiative, être force de proposition
- ✓ Réactivité et anticipation
- ✓ Rigueur et sens de l'organisation
- ✓ Discrétion et secret professionnel
- ✓ Pensée « service public »
- ✓ Sens du travail en équipe
- ✓ Sens de la communication
- ✓ A l'écoute de son environnement
- ✓ Transmission des connaissances
- ✓ Capacité d'adaptation, de renouvellement et de progression
- ✓ Implication
- ✓ Efficience

Formations obligatoires liées au poste

- ☐ Electricité
- ☒ Equipement de travail
- ☒ Produits d'entretien
- ☐ SST
- ☒ HACCP
- ☐ Logiciels

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-07-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

Equipements de protection individuelle

☒ Vêtements de travail

☒ Chaussures de sécurité ou de protection

☒ Gants

☒ Charlotte

☒ Protections auditives

☒ Lunettes

☒ Masque

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-07-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022