

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : Agent restauration et entretien SERVICE : Pôle Familial – Petite enfance GRADE : Adjoint technique CATEGORIE : C	POSITION HIERARCHIQUE : Sous la responsabilité hiérarchique directe de la responsable de la structure d'accueil petite enfance
---	--

FINALITE Participe aux activités de production et service des repas, entretien du matériel de restauration, entretien des locaux et entretien du linge.

MISSIONS ET ACTIVITES	
Missions du poste	<p><u>Restauration Aux Petits Mômes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer les commandes des repas auprès du fournisseur en collaboration avec la responsable des structures d'accueil de jeunes enfants. • Veiller à la propreté de la cuisine • Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) • Entretien le linge • Aider aux repas • Participer à l'accueil des enfants • Accueillir des stagiaires • Participer à l'élaboration ou à l'actualisation du projet d'établissement <p><u>Entretien Aux Petits Mômes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Remettre en état de propreté les locaux et les cuisines des structures d'accueil de jeunes enfants <p><u>Bibliothèque municipale :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Remettre en état de propreté les locaux de la bibliothèque municipale
Activités et tâches	<ul style="list-style-type: none"> • Commander, sous la responsabilité de la directrice, les repas en fonction des effectifs et des types d'alimentation. • Réceptionner les repas • Réchauffer les repas • Préparer le chariot de service • Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine : vaisselle, micro-onde, lave-vaisselle, sèche-linge, ... • Organiser, sous la responsabilité de la directrice, la gestion des stocks des produits alimentaires (« stock d'urgences », vinaigre, huile....) et des produits d'entretien • Trier, laver et plier le linge, désinfecter les panières de

	linge <ul style="list-style-type: none"> • Laver les tables, chaises, les meubles de change... • Entretien des sols
<i>La liste des missions et activités ci-dessus n'est pas limitative</i>	

COMPETENCES	
Qualifications nécessaires <i>Savoir</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Formations sur l'hygiène et la sécurité en restauration collective
Techniques <i>Savoir-faire</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Règles de fabrication culinaire en collectivité • Notions de diététique • Notions de pourcentage, de dosage, de proportion • Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) • Hygiène des locaux
Relationnelles <i>Savoir-être</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Vivacité, et respect des impératifs de délais • Qualité d'organisation de méthode et de rigueur • Facultés d'adaptation à l'imprévu et aux changements • Capacité d'analyse, de réflexion, de proposition et d'innovation • Savoir transmettre l'information • Savoir travailler en équipe et accepter les contraintes du travail en équipe • Ouverture aux autres, respect des différences • Ponctualité

CONDITIONS DE TRAVAIL	
Temps de travail	<ul style="list-style-type: none"> • 35h00 • Horaires découpés possibles • Congés pris pendant les périodes de fermeture de la structure
Moyens mis à disposition	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel de la petite enfance
Contraintes et risques particuliers associés au poste	<ul style="list-style-type: none"> • Travail dans un milieu bruyant • Travail en mouvement • Emploi du temps morcelé dans la journée
Evolution possible dans le poste	
Suggestions	