Agent.e de restauration

SERVICE

RESTAURATION MUNICIPALE

POSITION HIERARCHIQUE

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable du service restauration municipale, vous aurez pour mission de participer aux activités de préparation de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas, d'accompagner les convives et d'entretenir les locaux et matériels de restauration.

MISSIONS ET ACTIVITES

* Participer à l'élaboration des repas
* Assurer la propreté des locaux de la restauration
* Préparer les entrées froides et les desserts
* Réchauffer en temps voulu les plats pour la mise sur table
* Conservation, chaque jour, d'un échantillon du repas en cas de contrôle et d'intoxication alimentaire
* Gérer la vaisselle
* Nettoyer les locaux du restaurant
* Préparer la salle de restauration et mettre en place les tables

L'organisation des tâches est différente pendant les périodes de vacances scolaires. La répartition se fera avec le responsable du service scolaire et le responsable de la restauration, en collaboration avec l'agent.

La liste des missions et activités ci-dessus n'est pas limitative.

COMPETENCES

* Maîtrise des règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité
* Maîtrise des modes de conservation et des règles de stockage des produits alimentaires
* Maîtrise des conditions d'utilisation et de stockage des produits de nettoyage
* Maîtriser les techniques de nettoyage
* Maîtriser les techniques de manutention
* Connaissances en diététique
* Avoir l'esprit d'équipe
* Avoir le sens de l'accueil
* Avoir un bon relationnel avec les surveillants, les enfants et les partenaires extérieurs (fournisseurs, enseignants...)

CONTRAINTES DU POSTE

* Manutention
* Dangerosité des matériels et produits utilisés
* Gestes répétitifs et station debout prolongée

CONDITIONS D'EXERCICE

* Temps non complet 12 heures hebdomadaires, organisé comme suit :
du lundi au vendredi (pas de travail le mercredi) : 11h15-13h30
* **Poste à pourvoir dès septembre 2026**