

AGENT DE RESTAURATION

Poste à pouvoir au 1^{er} février 2025

De 6h à 16h00 les jours scolaires.

Ménage pendant les vacances scolaires

Soit un poste à temps non complet de 1440 heures

MISSION GENERALE

Préparer les repas destinés aux enfants en respectant la réglementation

Servir les enfants

Remettre et maintenir les locaux et le matériel dans un état de propreté parfait

FONCTIONS PRINCIPALES

Préparer les repas : préparations froides (entrées et desserts) dans les règles de l'art, présentation des produits culinaires, dressage de la table, service....

Respect des règles d'hygiène : personnel, professionnel et selon les règles ministérielles.

Réception et contrôle des marchandises : relevé DLC n° de lot, vérifier correspondance commande /livraison.

Entretien des locaux et du matériel : nettoyage et désinfection des locaux, matériels, mobiliers, vaisselle... dans le respect des normes HACCP

Communication des anomalies : Repérer les dysfonctionnements et les signaler, transmettre tout problème à sa hiérarchie.

Respect de l'environnement : économie d'énergie, utilisation rationnelle des produits d'entretien

Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine :

Accompagner les enfants afin que le temps du repas soit un temps d'éducation au goût et de convivialité.

COMPETENCES REQUISES :

Compétences techniques

- Connaître les règles relatives à la restauration collective et savoir les appliquer (HACCP, traçabilité....)
- Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, PMS
- Savoir organiser son travail, se fixer des objectifs, faire évoluer sa pratique, faire preuve de rigueur et d'autonomie
- Avoir de la rigueur dans la transmission des informations, savoir transmettre ses compétences.

Compétences humaines et relationnelles

- Sens du service public
- Obligation du devoir de réserve
- Savoir travailler en équipe, s'adapter au fonctionnement de l'institution.
- Œuvrer à l'instauration d'un climat serein au sein de l'équipe.
- Savoir reconnaître et respecter le travail d'autrui.
- Savoir analyser les situations rencontrées, faire preuve de distance, rester professionnel.
- Savoir et accepter de se remettre en question
- Être calme, disponible, maître de soi.
- Savoir être discret, réservé, souriant, ne pas porter de jugement de valeur.
- Avoir une tenue irréprochable : vestimentaire – hygiène – langage.

DIPLOME ou EXPERIENCE REQUISES :

Une expérience minimum de 3 ans dans un poste en cuisine de restauration collective.

Le CAP cuisine serait un plus.