



COMMUNE D'AUBIGNAN

FICHE DE POSTE

AGENT POLYVALENT

RESTAURATION SCOLAIRE – AIDE CUISINIER

MISSIONS Générales :

Participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration. Assure la production en l'absence du cuisinier.

AGENT :

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Niveau d'étude :

Année d'affectation dans la FPT :

Date d'affectation sur le poste :

Nombre d'heures par semaine :

Horaires : variables

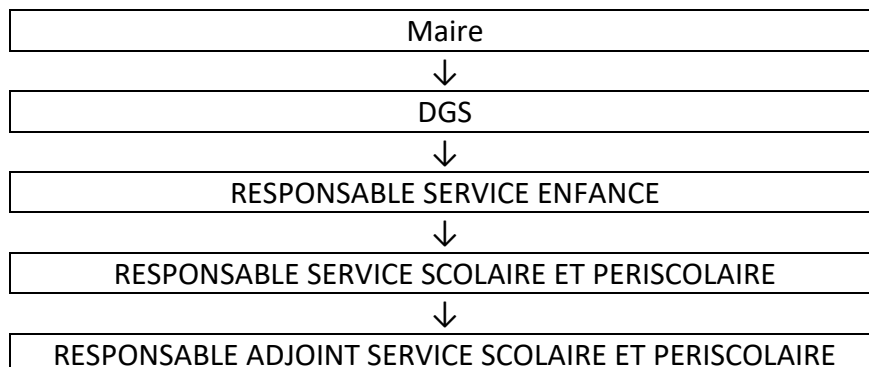
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

GRADE : Adjoint technique – Fonction : Agent polyvalent

CADRES STATUTAIRES : Adjointes techniques territoriaux (cat C)

FORMATION SOUHAITEE : Formation de base de prévention et de secours civique – Formation hygiène et sécurité alimentaire

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE



LIEUX D'EXERCICE

- Lieux : Restaurant scolaire municipal avenue Théodore Aubanel à Aubignan (84810)

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Agents des services communaux – Travail en équipe
- Agents du centre de loisirs
- Usagers
- Enfants
- Enseignants et personnels de l'Education Nationale

MATERIEL MIS A DISPOSITION

- Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de services (à table, self-service)
- Matériels et équipements de production, produits d'entretien
- Matériels de conditionnement
- Tenue complète

ACTIVITES TECHNIQUES / SPECIFIQUES

- Assistance à la production de préparations culinaires
- Distribution et service des repas
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant

AUTONOMIE ET RESPONSABILITES

- Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de production, le cuisinier, le responsable de restaurant ou le directeur de la restauration collective
- Contrôle par les services de la direction départementale de la protection des populations selon les réglementations en vigueur
- Une toxi-infection alimentaire déclarée ou le malaise d'un convive souffrant d'allergie en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé peut entraîner une sanction disciplinaire, civile ou pénale pour l'agent

CONTRAINTES LIEES AU POSTE

- D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide
- Travail au sein de l'unité de production ou sur le lieu de distribution des repas
- Respect impératif des délais de fabrication
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- Horaires liés aux horaires de service des repas
- Rythme soutenu lors du moment des repas

SAVOIR-FAIRE

Assistance à la production de préparations culinaires

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Participer à la réalisation des cuissons rapides
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité, connaître les normes H.A.C.C.P.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

Distribution et service des repas

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Accompagnement des convives pendant le temps du repas

- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

Entretien des locaux

- Participer au nettoyage du matériel, des locaux et de la vaisselle
- Maîtrise du choix et du dosage des produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation
- Participer au grand nettoyage à chaque vacance scolaire

SAVOIRS

Savoirs socioprofessionnels

- Dénrées alimentaires et indicateurs qualité
- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- Présentation et décoration des plats
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Allergies alimentaires
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accident









Savoirs généraux

- Sensibilisation au développement durable

SAVOIR ETRE

- Esprit d'équipe
- Rigueur, souci de la qualité
- Capacités d'écoute et relationnelles

HYGIENE ET SECURITE

									
Casque	Protection auditive	Lunettes	Masque facial	Masque anti-poussière	Appareil respiratoire individuel	Tablier de sécurité	Vêtements de travail	Gants	Chaussures de sécurité
Selon les missions	Selon les missions	Selon les missions	Selon les missions	Selon les missions	Selon les missions	Selon les missions	En permanence	Selon les missions	En permanence

Fait à Aubignan, le : / /

Fait à Aubignan, le : / /

Notifié le : / /

L'autorité
M. Siegfried BIELLE
Maire d'Aubignan

Le supérieur hiérarchique
M. Benoît BACHKOU
Responsable adjoint service
Scolaire et périscolaire

L'agent

Signature :

Signature :

Signature :

INFORMATIONS RIFSEEP

PROJETS ACTIVITES

NIVEAU DE RESPONSABILITES (humaines, financières, juridiques, politiques...)			DELEGATION DE SIGNATURE	CONDUITE DE PROJET		ECHANCES A RESPECTER		PREPARATION ET/OU ANIMATION DE REUNIONS		CONSEIL AUX ELUS	
Déterminant	Fort	Modéré	OUI	RECURRENT	OCCASIONNEL	RECURRENT	OCCASIONNEL	RECURRENT	OCCASIONNEL	RECURRENT	OCCASIONNEL
10	7	5	5	10	5	10	5	10	5	10	5
						10					

TECHNICITE NECESSAIRE A L'EXERCICE DE LA FONCTION

NIVEAU DE DIFFICULTE		POLYVALENCE	PRATIQUE ET MAITRISE D'UN LOGICIEL METIER	OUTILS/QUALIFICATIONS SPECIFIQUES REQUIS (CACES...)	ACTUALISATION DES CONNAISSANCES Nécessaire à l'exercice des fonctions			AUTONOMIE		
Arbitrage Décision	Conseil Expertise	OUI	OUI	OUI	Indispensable	Nécessaire	Encouragée	Large	Encadrée	Restreinte
15	10	3	3	3	15	10	5	15	10	5
							5		10	

SUJETIONS

RISQUES D'AGRESSIONS		RISQUES DE CONTAGION UTILISATION PRODUITS DANGEREUX/CONTACT DIRECT AVEC LE PUBLIC		RISQUE DE BLESSURES			VARIATION DES HORAIRES HORAIRES COUPES			OBLIGATION D'ASSISTER AUX REUNIONS			ENGAGEMENT DE LA RESPONSABILITE FINANCIERE		ACTEUR DE PREVENTION	MEMBRE TITULAIRE C.T. OU C.H.S.C.T.	GESTION DE L'ECONOMAT (stocks, véhicules...)	TUTORAT (contrats PEC,...)	BINOME autre service
Fréquent	Ponctuel	Fréquent	Ponctuel	Très grave	Grave	Léger	Fréquente	Ponctuelle	Rare	Récurrente	Ponctuelle	Rare	Elevé	Modéré	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
5	1	2	1	3	2	1	3	2	1	10	7	5	20	5	3	3	1	3	3
		1		2								5					1		