

**INTITULE DU POSTE :**

Aide cuisinier et agent d'entretien



Poste permanent

**N° du poste :**

**CATÉGORIE/FILIÈRE/GRADE :**

C / Technique / Adjoint technique territorial à principal de 1<sup>ère</sup> classe

**DIRECTION GENERALE :** DGS

**POLE :** Aménagement, développement, services

**SERVICE :** Enfance Jeunesse – École d'Annot

**Positionnement hiérarchique :** Responsable service enfance jeunesse

**MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE**

Participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, portage, distribution, vaisselle et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration

Entretien des locaux et des matériaux destinés aux enfants : en fin de journées scolaires, pendant les périodes de congés scolaires participer aux travaux de nettoyage approfondi (salles de classes, sanitaires, jeux, matériels...)

**ACTIVITES/TACHES RELATIVES AU POSTE**

• **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
- 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
- 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

• **Participer aux tâches courantes de l'établissement**

- Entretien, désinfecter et assurer l'hygiène des espaces de vie et du matériel, effectuer le grand nettoyage, les vaisselles, nettoyer les tables
- Mettre en œuvre les consignes de sécurité et d'hygiène
- Suivre le stock des produits d'entretien en lien avec le service de restauration
- Participer à la préparation et à la prise de repas des enfants
- Ouvrir et fermer l'établissement en fonction du planning, mettre en place les matériels (tapis, chaises, préparer les lits, dresser le couvert, mobilier divers école, ...)

• **Participer en équipe aux projets de l'établissement**

- Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre du projet de l'établissement
- Participer aux réunions de service et ajuster son action en fonction des objectifs retenus
- Collaborer à la rédaction de documents (cahier de transmission, plannings des présences, d'activités, commandes, ...)
- Rencontrer les parents et répondre aux demandes sur le développement et l'éducation dans la limite de ses prérogatives

A titre occasionnel, d'autres activités conformes aux fonctions du grade peuvent être effectuées par l'agent sur demande de la hiérarchie et/ou du Président selon les besoins du service

## **RELATIONS DU POSTE**

### ► **Relations internes :**

- Échanges avec les autres agents de restauration collègue, école, afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées
- Relations avec les différents membres de l'équipe (responsable du service, directeur/trice d'école, enseignant/es, stagiaires, ...)
- Relations avec les autres services de la collectivité (crèches, services techniques, ...)

### ► **Relations externes :**

- Contacts permanents avec les enfants
- Relations ponctuelles avec les personnels intervenants régulièrement dans l'établissement
- Relations avec d'autres collectivités, structures communales, intercommunales, ....

## **COMPÉTENCES/APTITUDES**

**Diplôme :** BEP ou CAP cuisine

Formation HACCP

**Expérience :** Dans le domaine de la restauration collective souhaitée

### **Savoirs :**

- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs qualité
- Connaître les notions sur la qualité nutritionnelle
- Connaître les techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître les conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- Connaître les techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Connaître la psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Veiller aux allergies alimentaires
- Connaître et appliquer des PAI (Projet d'Accueil Individualisé)
- Connaître les grandes étapes de développement et les rythmes de l'enfant
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les consignes d'utilisation et de stockage des produits
- Connaître l'environnement de la collectivité

### **Savoirs faire :**

- Maîtriser des techniques culinaires propres à la restauration collective
- Maîtriser des principes et des normes d'hygiène générale et alimentaire
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre et la curiosité alimentaire
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnement et les signaler au responsable de service
- Appliquer les gestes et postures liées au poste de travail
- Préparer et mettre en état de propreté les locaux et matériels de restauration
- Appliquer le protocole d'entretien, de service de restauration
- Savoir faire la présentation et décoration des plats
- Respecter les consignes d'utilisation des produits
- Aménager et entretenir les locaux et des matériaux destinés aux enfants
- Gérer les matériels et le stock de produits d'entretien en lien avec le service de restauration
- Mettre en application le projet pédagogique de l'établissement
- Repérer les comportements d'alerte et les signes de mal être
- Préparer et mettre en état de propreté les locaux et le matériel destinés aux enfants
- Respecter les consignes d'utilisation des produits
- Gérer les matériels et le stock de produits d'entretien en lien avec le service de restauration

### **Savoirs être :**

- Être patient, maîtrise de soi
- Utiliser un langage et avoir une attitude adaptée
- Avoir des capacités d'adaptation, d'écoute et d'observation et le sens de l'empathie
- Avoir un bon relationnel, un bon contact avec les enfants, sens du travail en équipe, le sens de la pédagogie
- Savoir s'organiser dans l'espace et dans le temps
- Travailler avec autonomie
- Sensibiliser au développement durable
- Prendre des initiatives à bon escient

- Être dynamique, créatif
- Avoir le sens du service public et de l'intérêt général, et respecter le devoir de réserve, discrétion
- Avoir une bonne hygiène corporelle
- Être patient, maîtrise de soi

**CONDITIONS DE TRAVAIL**

**Lieu d'affectation (résidence administrative) : Annot**

**Temps complet : ( base 35 heures) oui**

**Horaires réguliers : oui - Présence aux réunions « service Enfance Jeunesse »**

**Temps de travail annualisé : oui**

**Travail de week-end : non**

**Astreintes : non**

**Matériel, moyens nécessaires :**

- 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, de service, de lavage, produits d'entretien
- Matériels de conditionnement
- Véhicule de portage mis à disposition
- Équipements de protection individuels

**Risques professionnels et pénibilité du poste :**

- Blessures (chutes, coupures, glissades)
- Troubles musculo-squelettiques (contraintes posturales et charges)
- Risque infectieux ; Risque de stress ; Risque de bruit

**Travail en équipe : oui**

**Seul : non**

**Isolé : ponctuellement**

**Tenue de service et/ou équipements de protection individuelle (EPI) :**

Aucun



Casque



Protection auditive



Lunette



Masque facial



Masque anti  
poussière



Gants



Chaussure ou botte



Vêtement de  
travail



Tablier de soudure



Harnais

**SPÉCIFICITÉ DU POSTE**

**Permis obligatoires : souhaité**

**Catégorie : Permis B**

**Vaccin(s) obligatoire(s) : oui**

**Préciser : DT Polio**

**Autres :**

**Habilitations/Autorisations obligatoires : oui**

**Niveau : H0/B0**

**NBI : non**

**Préciser :**

**Nombre de points :**

*Cette fiche peut être actualisée, modifiée, complétée en fonction de l'évolution des besoins du service*

Fiche de poste CCAPV - Date de création : 13/02/18 - Date de mise à jour : 23/03/18