



Mairie

Agent de restauration polyvalent

La Mairie de Saint Georges Haute Ville recherche dans le cadre de sa cantine scolaire :
un agent de restauration polyvalent

Conditions générales :

- 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 sur le lieu de distribution des repas
- Respect impératif des délais de fabrication
- Horaires liés aux horaires de service des repas
- Rythme soutenu lors du moment des repas
- Facteurs de pénibilité
- 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
- Facteurs de risques professionnels
- Métier dont les activités sont potentiellement exposées à des facteurs de risques professionnels relevant de la/des catégories suivantes :
- Contraintes physiques marquées
- Rythmes de travail
- Appétence pour le public trois-onze ans

Relations fonctionnelles :

Échanges avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées et l'équipe d'animation du périscolaire.

Moyens techniques particuliers :

Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de services à table.

Cadres d'emplois :

Adjointes et adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (Catégorie C, filière Technique).

Mission du poste :

- › Réceptionner et stoker les livraisons
- › Assistance à la production de préparations culinaires
- › service des repas
- › Accompagnement des enfants pendant le temps du repas
- › Plonge et entretien de son espace de travail.
- › Animations thématiques en lien avec la cuisinière
- › Rendu administratif avec la cuisinière.
- › Accompagnement et gestion des enfants dans la cour sur le premier service

Horaires de travail :

8H50 -16H30 du lundi au vendredi soit un temps annualisé de 24 heures. Contrat d'un an.
Adhésion au CNAS, régime indemnitaire RIFSEEP .

Compétences associées

SAVOIR-FAIRE

- ❖ 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.
- ❖ Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- ❖ Intégrer les consignes de sécurité du plan de maitrise sanitaire
- ❖ Prendre en compte les besoins de l'enfant et l'accompagner dans son éducation alimentaire
- ❖ Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- ❖ Repérer les dysfonctionnements et les signaler à ses responsables (maire et secrétaire de mairie)
- ❖ 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
- ❖ Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- ❖ Réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant
- ❖ Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe et selon le public accueilli

SAVOIRS ETRE

- ❖ Faire preuve d'adaptabilité et de réactivité.
- ❖ Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas
- ❖ Être cohérent avec les décisions d'équipe quant aux règles de fonctionnement et du comportement des enfants.
- ❖ Être de nature collaborative
- ❖ Travailler dans l'empathie avec les enfants et les collègues.
- ❖ Faire preuve d'innovation et de curiosité.
- ❖ Être rigoureux et organisé dans son temps de travail.

SAVOIRS SOCIOPROFESSIONNELS

- ❖ Denrées alimentaires et indicateurs qualité sensibilisation au développement durable
- ❖ Notions sur la qualité nutritionnelle.
- ❖ Psychosociologie et besoins nutritionnels des enfants.
- ❖ Allergies alimentaires
- ❖ Connaître les normes HACCP
- ❖ Respect du PAI

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

Contrôle technique, entretien matériel

Accueil et information des usagers

Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité des personnes

Participer aux animations le temps de midi

Envoyer votre candidature par mail à : mairie@saintgeorgeshauteville.fr ou directement en mairie avant le 15/12