

COMMUNE DE SALES

FICHE DE POSTE :

AGENT DE RESTAURATION

A TEMPS NON COMPLET (30/35EME - ANNUALISE) REMPLACEMENT AGENT

CDD : dès que possible jusqu'au 14/11/2021 renouvelable

Cadre statutaire	Catégorie : C Filière : Technique Cadre d'emplois : Adjoint technique, adjoint technique principal de 2^{ème} classe, adjoint technique principal de 1^{ère} classe
Positionnement hiérarchique	Le Maire ↓ Responsable cantine/garderie périscolaire ↓ Adjoint technique
Relations fonctionnelles	<u>En interne :</u> Relations quotidiennes avec les différents membres de l'équipe Relations ponctuelles avec les autres services de la collectivité <u>En externe :</u> Relations quotidiennes avec les enfants

Missions principales du poste

Sous l'autorité de la responsable de la cantine / garderie périscolaire

- Participer à la préparation et à la distribution des repas
- Service des repas
- Encadrement des enfants sur le temps cantine
- Entretien/nettoyage de la cuisine et du réfectoire

Activités, tâches du poste

Missions	Activités et tâches
<ul style="list-style-type: none">• Préparation des repas	<ul style="list-style-type: none">- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène- Aider à la planification des repas- Appliquer les procédures d'hygiène
<ul style="list-style-type: none">• Service des repas et encadrement des enfants	<ul style="list-style-type: none">- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène- Surveiller les enfants pendant la pause méridienne
<ul style="list-style-type: none">• Entretien/nettoyage	<ul style="list-style-type: none">- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine- Laver les sols de la cuisine- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles- Effectuer l'entretien du linge (torchons, tabliers, blouses, serviettes...)

Exigences requises

Compétences techniques :

Être polyvalent, organisé et rigoureux
Connaissance technique culinaires de base (cuissons, découpe, assemblage...)
Connaissance des règles et procédures d'hygiène alimentaire (HACCP)
Connaitre les principes de nettoyage et de désinfection
Connaitre les notions de base concernant les allergies
Connaitre les bonnes postures et les règles de port de charges
Connaitre les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines
Encadrer un groupe d'enfants
Connaitre l'environnement de la collectivité

Compétences relationnelles :

Sens de l'écoute et de l'observation, discrétion
Disponibilité, rigueur et autonomie
Dynamisme, réactivité et esprit d'initiative
Capacités de travail en équipe
Savoir communiquer
Capacité d'écoute auprès des enfants

Conditions et contraintes d'exercice

- Rythme de travail intense et variable
- Bonne résistance physique
- Bruit
- Manipulation de produits chimiques nécessitant le suivi d'un protocole précis
- Station debout prolongée et piétinement
- Port de charges
- Hygiène corporelle rigoureuse
- Tenue de travail adaptée à l'activité, fournie par la collectivité
- Annualisation du temps de travail
- Modification horaire selon les besoins du service

Lieu d'exercice

Cantine scolaire de l'école de Sâles – 15 chemin des Ecoliers 74150 SALES

Horaires

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8h00-17h00

(Réunions de service ponctuelles le soir, heures de ménage pendant les vacances scolaires)

Congés (contrat annualisé) : les vacances scolaires

Rémunération

Selon la grille indiciaire de la fonction publique territoriale + régime indemnitaire

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser par mail : daphne.lecourtois@mairie-sales.fr

Pour toutes informations complémentaires, contacter la mairie au 04 50 01 22 46