

FICHE DE POSTE

I. DESCRIPTION DU POSTE

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Le positionnement du poste dans l'organisation :

Sous l'autorité de la directrice du centre de loisirs

II. MISSIONS ET ACTIVITES

1- Missions :

- **Planifier les repas**
- **Préparer et distribuer les repas dans les règles d'hygiène de la restauration collective (HACCP)**
- **Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de restauration**
- **Entretien des locaux et matériel de la cuisine**

2- Activités :

- Vérification de la température des frigos
- Gérer l'approvisionnement : vérifier la quantité livrée par le fournisseur par rapport à la commande exercée par la directrice
- Comptabiliser les présences des enfants par groupe d'âge pour mettre à jour les répartitions de repas
- Contrôler les bons de livraison des repas et les donner à la directrice
- Maintenir en températures les préparations culinaires
- Respecter les procédures et effectuer les auto-contrôle précisées dans le plan maîtrise sanitaire
- Assurer la préparation : en cas de nécessité, disposer l'alimentation dans des récipients adéquates pour le service
- Distribuer les repas avec l'aide de l'équipe d'animation
- Connaître et prendre en compte les différents types de régimes alimentaires et allergies
- Participer à l'accueil des enfants
- Participer au service des repas et aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas
- Participer au nettoyage et rangement des tables et chaises
- Assurer la plonge : nettoyage vaisselle, ustensiles, récipients
- Ranger la vaisselle et la cuisine
- Entretien et nettoyer le matériel de la cuisine
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Effectuer l'entretien de sa tenue de travail et des torchons (voir avec la directrice)

III. COMPETENCES

1- Connaissances demandées :

- Connaissance du protocole HACCP
- Connaissance des règles de sécurité dans l'utilisation du matériel et des produits d'entretien
- Connaissance du projet pédagogique de l'accueil de loisirs

2- Compétences techniques :

- Maîtriser les règles d'hygiène de base
- Connaître les risques professionnels propre à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode haccp
- Connaître les techniques de base de la pédagogie en rapport avec les enfants
- Connaître les gestes et posture de la manutention
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
- Connaître la technologie des matériels

3- Compétences comportementales :

- Savoir organiser son temps de travail
- Faire preuve de rigueur dans son organisation de travail
- Esprit d'équipe et capacité à communiquer.
- Etre efficace et réactif
- Etre à l'écoute auprès des enfants et de l'équipe d'animation
- Etre autonome dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité

IV. CONDITIONS D'EXERCICE

1- Modalités liées au poste :

- CAP/BEP agent polyvalent de restauration ou équivalent
- Durée de travail : 25h par semaine - de 10h à 15h
- Mutuelle entreprise