



AGENT DE RESTAURATION

Affectation : Restauration collective

Poste à temps : Temps plein (35h) en CDD

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Nombre de personnes dans la collectivité : 50 (variable suivant les besoins de services)

Nombre de personnes dans le service :

Liens fonctionnels :

- ATSEM
- Animateurs – trices encadrant la pause Méridienne
- Echanges avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées
- Public lié à l'activité du service

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

L'agent de restauration participe à la préparation, à la distribution des repas et à l'entretien des locaux et du matériel de restauration. Il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et contribue au bon déroulement du temps de restauration des enfants, en lien avec les équipes éducatives et les autres agents du service.

MISSIONS

- Mise en place et préparation des entrées et desserts
- Dressage des tables (maternelles, primaires)
- Réchauffage des plats
- Service des repas (table)
- Débarrasser les tables et nettoyage de la vaisselle
- Nettoyage des salles de restaurant
- Nettoyage de la cuisine et des autres locaux
- Réception/pointage des repas (livraison)
- Remonter les problématiques terrain et livraison

PROFILS RECHERCHES
- Rigueur et exigence sur les aspects d'hygiène et le respect des règles HACCP - Organisation et minutie - Etre attentif aux besoins des publics - Sens du travail en équipe