

Filière	Cadre d'emploi	Supérieurs hiérarchique	Groupe de fonction RI
Technique	Adjoint technique	Directrice enfance jeunesse citoyenneté	Gestionnaire REMM

MISSIONS DU POSTE

- Participation aux missions de réception des marchandises
- Participation aux activités de production de repas
- Participation aux missions de distribution des repas
- Entretien des locaux et matériels de restauration

ACTIVITES ET TACHES PRINCIPALES DU POSTE

Participation aux missions de réception des marchandises

Rangement des marchandises livrées

Participation aux activités de production de repas

Confection des entrées, plateaux fromages et desserts, conditionnement, Participation à la confection des plats chauds,

Suivi avec l'entreprise de contrôle des repas témoin et de l'hygiène des lieux, Gestion du tableau de bord des températures des plats
Prise de température et renseignements

Participation aux missions de distribution des repas

Préparation des containers pour les repas des communes extérieures, Chargé du service en salle
Peut être amené à utiliser le véhicule de service pour des livraisons

Entretien des locaux et matériels de restauration

Chargé de nettoyer la cuisine
Chargé de nettoyer les salles de restauration et les sanitaires avec les agents de service

RELATIONS FONCTIONNELLES

Partenaires internes

Agent qui travaille en équipe avec les agents de service et de cuisine, le gestionnaire-chef de cuisine, le cuisinier et le service périscolaire,

**EXIGENCES
REQUISES**

- Avoir un CAP BEP de cuisine
- Connaître les règles HACCP,
- Savoir travailler en équipe,
- Être rigoureux,
- Être soigneux,
- Être organisé,
- Être dynamique,
- Être à l'écoute des enfants,
- Avoir des qualités relationnelles,

**MOYENS
(HUMAINS,
MATERIELS,
FINANCIERS...) MIS A
DISPOSITION****Horaires de travail**

Fixes

Temps de travail

Temps non complet (29h30) sur 4 jours (annualisé sur 12 mois)

Moyens (Matériel-Financiers)

Vêtements de travail

Matériel entretien

Matériel de cuisine

Véhicule de service pour livraisons

**CONDITIONS
ET
CONTRAINTES
D'EXERCICE**

Toujours veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Une cuisine professionnelle est un lieu où il peut y avoir des risques de chute et de brûlure.

Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans le cas de toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DSV – malaise d'un convive souffrant d'allergies en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé

**REMUNERATION
ET AVANTAGES****Rémunération :**

Traitement indiciaire + RIFSEEP + Prime de fin d'année (selon statut)

Avantages

Repas, avantages en natures

Adhésion au CNAS