

dates de	création initiale :	03.02.2012
	dernière actualisation :	Juillet 2017
	mise en ligne :	3 janvier 2025

Date limite de dépôt de candidature : 5 février 2025

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent H/F entretien et restauration			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emplois	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent H/F entretien et restauration			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Léon Droussent			
Lieu de travail :	5 Chemin du Val Serain - 02380 COUCY-LE-CHATEAU			

MISSIONS

- Aider le cuisinier H/F dans la préparation des entrées froides et chaudes, préparations des desserts.
- Servir les élèves à la demi-pension.
- Assurer le nettoyage des locaux en respectant les mesures d'hygiène.
- Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés.

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Servir les repas à la demi-pension (élèves, commensaux) • Assister le cuisinier H/F dans la confection et la présentation des plats. • Eplucher les légumes. • Utiliser les fours, grills, friteuses. • Vérifier les préparations culinaires. • Rangement des denrées alimentaires en l'absence du chef cuisinier H/F. • Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels dans les normes PMS. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aide à l'organisation de repas thématiques. • Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier H/F. • Nettoyer les hottes pendant les services de vacances. • Polyvalence sur l'ensemble de l'établissement.

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Contact avec la communauté éducative	Direction des Bâtiments Direction des Ressources Humaines	Les différentes entreprises et fournisseurs Différents organismes de contrôle sécurité

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Gestionnaire H/F du collège
---	-----------------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières				

-COMPETENCES NECESSAIRES-			
SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Cuisiner et préparer les plats		X	
Avoir des notions de techniques culinaires		X	
Connaitre les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode PMS		X	
Savoir suppléer le chef cuisinier H/F en cas d'absence		X	
Techniques d'entretien des matériels et des locaux		X	
Sécurité liée aux techniques d'entretien		X	
Cuisinier et préparer les plats		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Appliquer les règles de sécurité au travail		X	
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène		X	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production		X	
Assurer la finition et la présentation des préparations froides, chaudes et desserts		X	
Appliquer les règles de sécurité au travail		X	
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection		X	
Assurer le bon déroulement du passage en cantine		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir travailler en équipe		X	
S'aider mutuellement pendant le service du midi		X	
Capacité à communiquer et à partager l'information		X	
Esprit d'ouverture au changement		X	
Sens du service public et capacité à représenter la collectivité		X	