

FICHE DE POSTE n ° T 15046 (02903)

dates de	création initiale :	01/04/2026
	dernière actualisation :	01/04/2026
	mise en ligne :	16 avril 2026

Date limite de dépôt de candidature : 18 mai 2026

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent de restauration et d'entretien H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement
Métier(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent de restauration et d'entretien H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège François Truffaut			
Lieu de travail :	10 Rue Paul Hivet – 02310 CHARLY SUR MARNE			

MISSIONS

- Travail au niveau du service restauration : préparation chaude ou froide, distribution des repas, nettoyage.

ACTIVITES

<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'élaboration des repas, au nettoyage des locaux et des matériels. 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assister le chef H/F ou le second de cuisine H/F dans la confection et la présentation des repas (épluchage et lavage des fruits et légumes, préparation de la viande, préparation des entrées, salades et desserts simples, cuisson du pain) • Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés notamment les grosses marmites. • Distribution des repas, nettoyage de la ligne de self, des chambres froides, de la réserve et du hall de réception. • Respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Remplacement des collègues absents.
---	--

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec les élèves de l'établissement, les enseignants, l'administration et les agents de service.	- Référent restauration du Conseil Départemental - LDAR	Fournisseurs et Agents de Mairie.

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire général H/F
---	------------------------

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	non	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Station debout. Port de vêtements professionnels adaptés. Travail au froid et au chaud.			

COMPETENCES NECESSAIRES

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	Maîtrise	expertise
Formation cuisine : CAP, BEP, BAC PRO ou équivalent	X		
Expérience dans la restauration collective et/ou scolaire	X		
Connaissances des techniques culinaires et de la technologie des matériels propres à la restauration collective		X	
Connaissance générale des principes, normes et bonnes pratiques relatives à l'hygiène et la sécurité alimentaire (HACCP, PMS)		X	
Connaissance des règles en vigueur relatives à la qualité nutritionnelle (GEMRCN)		X	
Rendre compte à la hiérarchie		X	
Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	Maîtrise	expertise
Préparer et cuisiner les préparations chaudes et froides		X	
Appliquer et faire appliquer la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire		X	
Evaluer la qualité des produits de base		X	
Connaitre les propriétés, précautions d'emploi et le stockage des produits d'entretien		X	
Repérer les dysfonctionnements, les signaler, réaliser des autocontrôles		X	
Prendre les mesures nécessaires en cas d'incidents ou d'accidents		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	Maîtrise	expertise
Sens de l'organisation du travail, rigueur, méthode et autonomie		X	
Conscience professionnelle, adaptation et polyvalence		X	
Bonnes aptitudes physiques et relationnelles		X	
Esprit d'initiative, de proposition et de décision		X	
Discrétion, confidentialité, respect de la hiérarchie			X
Travail en équipe			X