Agent spécialisé en restauration (F/H)

Type d'emploi

Emploi ponctuel - vacance d'emploi

Temps de travail

Temps complet – 35h

Descriptif de l'emploi

Missions / conditions d'exercice

Gestion de la restauration collective par :

- Mise en œuvre des repas dans le respect des règles d'hygiène ;
- Elaboration des menus et des bons de commandes en respectant les normes des marchés publics,
- Entretien des locaux et du matériel lié à la restauration.

Vos activités principales (en binôme) :

Participation à la restauration quotidienne des enfants en restaurant classique:

- Réaliser les préparations culinaires sur place ;
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité et réaliser les autocontrôles ;
- Maîtriser le bon fonctionnement des équipements ;
- Mise en place du couverts, panière de pain et pichet de pain.

Administratif :

- Elaboration des menus du restaurant scolaire par période,
- Réaliser l'élaboration des bons de commandes en respectant les normes du marché public de la commune,
- Mise en œuvre et suivi du budget,
- Respect et maîtrise de la loi Egalim via Macantine.fr

Entretien des locaux et des matériels :

- Nettoyer et désinfecter la cuisine, le restaurant scolaire et les sanitaires en respectant les normes HACCP ;
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et désinfection (PMS) ;
- Réaliser les autocontrôles visuels ;
- Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et du matériel ;
- Repérer les dysfonctionnements et le signaler ;
- Collecter, trier et évacuer les déchets ;
- Rendre compte au supérieur hiérarchique.

Vos activités ponctuelles :

- la participation aux activités de distribution collective du restaurant scolaire ;
- Participation à l'éducation et à l'éveil au goût des enfants en lien avec la responsable de la vie scolaire
- Intervenir pédagogiquement à l'accueil périscolaire primaire pour l'élaboration d'un menu avec les enfants
- Adapter sa pratique et sa communication aux enfants d'âge maternel et élémentaire ;

- Adopter une attitude éducative auprès des enfants ;

Profils recherchés

Un diplôme de niveau V (CAP/BEP) dans une spécialité technique ou à défaut, une expérience confirmée professionnelle sur un métier lié à la restauration collective ou au service et une expérience de nettoyage et d'entretien souhaitée.

Connaissances techniques :

- Règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire (méthode HACCP)
- Connaissance du bon fonctionnement d'une cuisine
- Techniques d'entretien, d'utilisation et de maintenance (produits, matériels et équipements)
- Règles de propreté et d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés
- Rôle éducatif face à l'enfant
- Règlementation en matière de sécurité
- Règles des gestes et postures adaptés à la manutention manuelle

Savoir-faire :

- Nettoyer, désinfecter les locaux
- Utiliser les équipements d'un office
- Respecter les notices d'utilisation
- Assurer l'entretien du matériel et des locaux
- Initier au goût
- Appliquer les consignes de sécurité
- Adopter les gestes et postures ergonomiques

Savoir-être :

- Sens de l'organisation (rigueur, minutie)
- Sens des responsabilités, esprit d'initiative et d'autonomie
- Diplomatie
- Capacité d'adaptation et polyvalence
- Sens du travail en équipe et du service public
- Capacité à respecter les consignes
- Capacité à rendre compte