



**OFFRE D'EMPLOI :**  
**Agent de restauration**  
**Service proximité scolaire et périscolaire**

**Identification du poste**

Intitulé du poste : agent de restauration

Liste des grades possibles pour ce poste : Cadre d'emploi des adjoints techniques

Supérieur hiérarchique direct : chef de service « proximité scolaire et périscolaire »

Temps de travail : 16,86/35<sup>ème</sup> heures hebdomadaires, temps non complet annualisé

Lieu de travail : commune de Vindry sur Turdine

Mode de recrutement : titulaire, stagiaire ou contractuel

Date de recrutement : 20 août 2021 (jusqu'au 19 août 2022)

**Analyse des activités du poste**

<p><b>Missions principales du poste</b></p> <p>La mission principale définit le poste tenu par la personne, sa contribution à la finalité du service.</p>	<p><b>Activités du poste</b></p> <p>Que fait la personne dans son travail ? Quelles sont les activités qui contribuent à l'accomplissement des missions indiquées au paragraphe précédent ?</p>
<p>➤ <b>Service de restauration scolaire</b></p>	<p>Si affectation sur un site en liaison froide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Réception du repas en liaison froide : vérification quantités...</li> <li>○ Remise en température des plats</li> <li>○ Dressage des tables</li> <li>○ Reconditionnement dans les plats/uaisselle pour le service ;</li> <li>○ Préparation des chariots pour le service</li> <li>○ Nettoyage et rangement de la uaisselle</li> <li>○ Garant de l'hygiène alimentaire et sanitaire (méthode HACCP)</li> </ul> <p>Si affectation sur un site en liaison chaude :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Réception du repas en liaison chaude en lien avec le liueur du traiteur : vérification quantités...</li> <li>○ Remise en température des plats</li> <li>○ Dressage des tables</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reconditionnement dans la vaisselle pour le service si besoin</li> <li>○ Préparation des chariots pour le service</li> <li>○ Nettoyage et rangement de la vaisselle</li> <li>○ Garant de l'hygiène alimentaire et sanitaire (méthode HACCP)</li> </ul>
<p>➤ <b>Entretien du site de restauration scolaire</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Entretien quotidien selon protocole : sols et tables, cuisine (plans de travail et éviers)</li> <li>○ Entretien hebdomadaire selon protocole : des équipements : frigo, four, lave-vaisselle, micro-ondes,</li> <li>○ Entretien approfondi (pendant les vacances scolaires), selon protocole : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine et réserve : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Désinfection des équipements : frigo, four, lave-vaisselle, évier, micro-ondes, placards, plans de travail, faïences...</li> <li>▪ Aspiration et lavage</li> </ul> </li> <li>- Salle de restauration : désinfection tables, bancs, cloisons.... Aspiration et lavage</li> </ul> </li> </ul>

### Compétences requises

- Savoir faire preuve d'autonomie et d'organisation
- Savoir faire preuve de discrétion professionnelle
- Savoir faire preuve de rigueur et d'efficacité
- Connaissance des règles d'hygiène en restauration
- Connaissance des règles d'hygiène spécifiques aux locaux entretenus
- Connaissance des principes d'utilisation et stockage des produits d'entretien
- Connaissance gestes et postures liés au poste

### Contextes d'exercice

Garant de l'hygiène et du protocole sanitaire


- - Respect des règles de la restauration (chaîne de froid, HACCP...)
- - Responsable des repas spécifiques : gestion et dispatch de ces repas (livrés ou paniers repas)
- - Savoir rendre compte de difficultés rencontrées
- - Informer la chef de service de toutes configurations exceptionnelles : retard/ problème de timing, livraisons traiteur non conformes, panne de l'équipement...
- - Gestion stocks & réassorts : anticipation des demandes
- - Faire part de besoins en matériels et équipements

Pour tout renseignement :

- Sur le poste, les missions confiées : Mme MAMELLI [e.mamelli@vindrysururdine.fr](mailto:e.mamelli@vindrysururdine.fr)
- Sur les aspects administratifs et ressources humaines : Mme LOUIS [m.louis@vindrysururdine.fr](mailto:m.louis@vindrysururdine.fr) ou 04 74 05 61 03

Candidature à adresser à : Mairie de Vindry-sur-Turdine  
Monsieur le Maire  
5 Place Jean XXIII  
Pontcharra-sur-Turdine  
69490 VINDRY SUR TURDINE

Mairie de Vindry-sur-Turdine - 5, place Jean XXIII - Pontcharra-sur-Turdine - 69490 Vindry-sur-Turdine

 04 74 05 61 03

 [mairie@vindrysururdine.fr](mailto:mairie@vindrysururdine.fr)

 [www.vindrysururdine.fr](http://www.vindrysururdine.fr)