**VADEMECUM**

Le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale, afin de faciliter la mise en œuvre dans votre structure de l’entretien professionnel d’ores et déjà obligatoire, vous propose des modèles de fiche de poste.

Elles ont été établies dans le respect de la trame présentée dans la boîte à outils relative à l’entretien professionnel créée par le CDG06.

Avant toute utilisation

Ces modèles de fiche de poste doivent être complétés et adaptés à vos spécificités par vos soins.

Attention

Certaines activités liées à la réalisation des missions dévolues aux agents doivent faire l’objet **au préalable** d’une formation professionnelle voire d’une habilitation. Sont notamment concernés les emplois des services techniques.

D’autres emplois doivent également faire l’objet **d’un maintien régulier de compétences réglementaires par des formations professionnelles.** Sont notamment concernés les emplois de la filière police municipale.

Modèle de fiche de poste : à compléter et à adapter à votre structure

|  |  |
| --- | --- |
| ***REFERENCES FICHE*** | ***ATTRIBUTIONS DU POSTE*** |
| Commune de : ……………………………..  *(ou établissement public)*  Version n°………..…  Dernière mise à jour : ……/……/………… | Titulaire du poste : ….. ***NOM et Prénom…………………..***  Quotité du poste : temps complet (35 heures / semaine)  Cadre d’emplois : adjoint techniques territoriaux ou adjoints techniques des établissements d’enseignement  Grade :  Statut :  Résidence administrative :  Lieu de travail : |

# LES MISSIONS GENERALES

* **Participer à la préparation, au conditionnement et au service des repas scolaires ;**
* **Assurer l’entretien des espaces de repas ;**
* **Assurer l’entretien des locaux de cuisine ;**

# LES LIAISONS HIERARCHIQUES ET TRANSVERSALES

***Relations hiérarchiques :***

***Relations transversales et externes :***

* Echanges avec les autres agents de restauration afin d’optimiser l’exécution des tâches qui lui sont confiées ;
* Echanges avec le personnel enseignant ;
* Echanges avec les usagers lors du service des repas ;

# AUTONOMIE - CONTRÔLE

* Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de la cantine scolaire ;
* Contrôle par les services de la direction départementale de la protection des populations selon les réglementations en vigueur ;

# LES ACTIVITES

Les missions principales :

* Participer à la préparation, au conditionnement et au service des repas scolaires :
  + Réalise des préparations sur place et assiste à la production de préparations culinaires :
    - Réalise des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (présente les mets de façon agréable) ;
    - Aide à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
    - Intègre les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces, etc.) ;
    - Applique et respecte les procédures et effectue les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire ;
    - Applique et respecte les procédures en lien avec la démarche qualité ;
    - Applique les règles strictes d’hygiène personnelle liées au risque de TIAC (toxi-infection alimentaires collectives) ;
    - Repère les dysfonctionnements et les signale à son responsable ;
  + Assure le service des repas dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité :
    - Maintient et/ou remet en température les préparations culinaires ;
    - Veille au bon service des enfants ;
    - Assure le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
    - Fait preuve de pédagogie avec les enfants ;
* Assure l’entretien des espaces de repas :
  + Assurer l’hygiène des locaux :
    - Débarrasse les couverts et autres ustensiles de repas ;
    - Participe au nettoyage des couverts et à leur rangement ;
    - Range, nettoie et désinfecte les espaces de repas des enfants ;
    - Assure l’entretien du réfectoire, de la cuisine et des annexes ;
  + Assure l’entretien préventif du matériel ;
* Assurer l’entretien des locaux de cuisine :
  + Selon le planning, définit les priorités de nettoyage ;
  + Range, nettoie et désinfecte les espaces de cuisine et service des repas selon la procédure définie ;

*D’autres activités pourront être confiées à l’agent dans le cadre de circonstances exceptionnelles et pour répondre aux nécessités de service.*

# LES COMPETENCES

Respecter les obligations qui s’imposent à tout agent public

Les compétences techniques :

* + Maîtriser les techniques d’hygiène et sécurité alimentaire ;
  + Maîtriser le paquet hygiène ;
  + Maîtriser les techniques de nettoyage et d’entretien des ustensiles de restauration ;
  + Maîtriser les conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
  + Maîtriser les techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe
  + Maîtriser les principes de base d’une alimentation saine ;
  + Maîtriser les principes de l’équilibre alimentaire et de la conception de menus équilibrés ;
  + Connaître les allergies alimentaires
  + Connaître les notions de base d’hygiène corporelle ;
  + Maîtriser les techniques d’entretien et de désinfection des locaux et matériels destinés aux enfants ainsi qu’aux autres types de public ;
  + Maîtriser les techniques d’utilisation et de stockage des produits d’entretien ;
  + Maîtriser les techniques de gestes et postures au travail ;
  + Connaître les techniques d’entretien préventif du matériel ;
  + Connaître les techniques d’application de premiers soins médicaux ;

Les compétences relationnelles :

* Faire preuve d’amabilité, de calme et de pédagogie ;
* Avoir une attitude verbale correcte ;
* Savoir travailler en équipe ;
* Savoir appliquer les règles et les respecter ;

Les compétences organisationnelles :

* Capacité à faire preuve d’organisation, de vigilance et de méthodologie dans son travail ;
* Capacité à travailler soigneusement et proprement ;
* Notions d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas ;
* Procédures liées au plan de maîtrise sanitaire ;
* Procédures en lien avec la démarche qualité ;

# LES CONDITIONS D’EXERCICE

* **Horaires : ……*à définir*………………………………………………………………………… :**
  + Temps de travail hebdomadaire :  temps complet (35h)  temps non complet (…… h)
  + Horaires journaliers de travail : …………***à définir………………………………………………..***
  + Astreinte :  Oui  Non
* Moyens matériels mis à disposition :
  + Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de service (à table, self-service, etc.) ;
  + Matériels et équipements de production ;
  + Produits d’entretien ;
  + Matériels de conditionnement ;
  + Equipements de protection individuelle réglementaire ;
* Conditions particulières d’exercice :
  + Pics d’activité avec rythme soutenu à l’heure de service des repas ;
  + Contraintes :
    - thermiques (chaleur humide en cuisine, froid en réserve ou en chambre froide) ;
    - bruit : choc des ustensiles et des plats, machines et agitation des convives ;
    - physiques : station debout prolongée et piétinement ;
    - port de charges ;
    - gestes répétitifs ;
* Hygiène et sécurité :
  + Respect impératif des délais de fabrication ;
  + Gestes/postures et risques liés aux activités : station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ;
  + Equipements de protection individuelle : respect des règles d’hygiène et port d’équipements appropriés ;
  + Hygiène corporelle rigoureuse ;
  + Suivi des vaccinations à jour ;
  + Tenue de travail adaptée à l’activité ;
  + Les risques professionnels encours sont :
    - Brûlure ;
    - Chute ;
    - Coupure ;

# LE PROFIL PROFESSIONNEL

Formation minimum requise :

* Diplôme de niveau V : CAP ou BEP de la restauration ou titre professionnel équivalent ;

L’expérience professionnelle :

* Une expérience en restauration est souhaitée ;

Les conditions d’accès :

* Recrutement direct ou par mobilité interne ou par mutation ;

Profil général de l’occupant :

Porteuse de l’image de son employeur auprès des administrés, la personne devra être si possible expérimentée dans le domaine de la restauration. Elle devra démontrer motivation, organisation et méthode dans son travail. Compte tenu de la situation du poste, l’agent devra aimer le contact des enfants.

Dans le cadre de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983, le respect des obligations s’imposent à tout agent public.

Le titulaire de la fiche de la poste Le supérieur hiérarchique

Notification le :

Nom – Prénom et signature : Nom – Prénom et signature