FICHE MISSION : AGENT POLYVALENT DE PRODUCTION (H/F)



**Pôle éducation et vie de la cité - PEVC/Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration - DEER/**

**Service restauration/CCK**

###### Cuisine Centrale de Kerlétu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cadre statutaire**   * **Catégorie :** C * **Filière :** Technique * **Cadre d’emplois :** Adjoints techniques territoriaux | | **Cotation RIFSEEP**  C4 | **Temps de travail**  Temps complet  Régime de 36H30 |
| Situation fonctionnelle  * **Référent hiérarchique** * **Positionnement** | Chef de production  Vous faites partie de l’équipe de la cuisine centrale regroupant près de 35 agents | | |
| Relations fonctionnelles  * **Internes** * **Externes** | Echanges avec les agents de la cuisine centrale  - | | |
| Mission principale | **Vous conditionnez les préparations chaudes ou froides, réalisées à la cuisine centrale, en respectant les règles d’hygiène.** | | |
| Activités du poste | Conditionner des préparations chaudes et froides en respectant les règles d’hygiène, la réglementation, les grammages et les consignes de travail  Conditionner les préparations du portage, des foyers de personnes âgées  Conditionneret étiqueter les produits finis et préparer les repas témoins de la restauration scolaire  Répartir des ingrédients en fonction des fiches effectifs écoles  Assurer le nettoyage des matériels et zones dans le respect du plan de nettoyage  Participer aux réceptions ponctuelles organisées par le service | | |
| Compétences et qualités professionnelles requises | Etre titulaire d’une formation en restauration  Connaissance de la réglementation en matière d’hygiène et de sécurité alimentaire  Capacité à travailler en équipe  Qualités relationnelles  Sens de l’organisation et réactivité  Souci du service rendu à l’usager | | |
| Observations | Horaires de travail : Du lundi au vendredi  * Pose de congés pendant les vacances scolaires * Travail en journée continue * Polyvalence pour nécessité de service | | |