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 completRégime 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 travailConditionner les préparations du portage, des foyers de personnes âgées Conditionneret étiqueter les produits finis et préparer les repas témoins de la restauration scolaireRépartir des ingrédients en fonction des fiches effectifs écolesAssurer le nettoyage des matériels et zones dans le respect du plan de nettoyageParticiper 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 alimentaireCapacité à travailler en équipeQualités relationnellesSens de l’organisation et réactivitéSouci 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
 |