

FICHE DE POSTE ET DE MISSIONS

ATTRIBUTIONS DU POSTE

Intitulé : Agent polyvalent de restauration et conduite de la navette

Service : CCAS

Titulaire du poste :

Grade : Adjoint technique

Lieu de travail : Bâtiment du CCAS, Domicile des personnes bénéficiant du service de portage de repas.

MISSIONS ET ACTIVITES

<p>MISSION PRINCIPALE 1 RESTAURANT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place du restaurant, • Remise en température des aliments du plat chaud et préparation des entrées et desserts • Service en salle • Accompagnement des convives pendant le temps du repas • Maintenance et hygiène des locaux et matériels : nettoyage de la salle du restaurant, des cuisines après le service • Réception des repas (vérification de la conformité et de la quantité) • Nettoyage régulier des matériels (réfrigérateurs, four.....) • Entretien du linge de service • Gestion du stock des denrées alimentaires et tout autre matériel de nettoyage et d'entretien • Réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant • Assure le transport des personnes qui viennent manger au foyer restaurant, • Récupération des marchandises auprès des fournisseurs
<p>MISSION PRINCIPALE 2 Entretien des bâtiments</p>	<p>Nettoyage de l'ensemble du bâtiment (bureau, locaux mis à disposition...)</p>
<p>MISSION PRINCIPALE 3 Portage de repas à domicile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • visite mensuelle chez chaque bénéficiaire pour remise des factures récupération du paiement et suivi de la qualité du service. • Réception du repas témoin (vérification de la conformité et de la quantité). Contrôle de la température des frigos et des aliments
<p>MISSION PRINCIPALE 4 Navette pour les seniors le samedi matin (1 samedi sur 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transport des seniors le samedi matin pour le village et le cimetière <p>Gestion de la navette</p>

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

LES LIAISONS HIERARCHIQUES ET TRANSVERSALES

Relations hiérarchiques : Avec la Directrice

Nombre d'agents subordonnés : 0

Relations transversales et externes : relations directes et permanentes avec les personnes âgées, échanges avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées, relations avec le prestataire de service pour le restaurant et le portage des repas, avec les autres services de la commune notamment lors d'organisation de manifestations, relations avec les différents fournisseurs.

AUTONOMIE - CONTRÔLE

- Les activités sont définies par la Directrice en fonction des besoins
- Relative autonomie dans l'organisation du travail et la gestion du temps de l'intervention
- Evaluation par la Directrice

LES COMPETENCES

Les compétences techniques :

- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la Directrice
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Notions sur les techniques culinaires de base (mises en œuvre en cuisine ou en office), les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Risques professionnels de la restauration collective
- Bonnes pratiques de manutention

Distribution ou service des repas :

- Présenter les mets de manière agréable
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Techniques de service en salle

Maintenance et hygiène des locaux et matériels :

- Techniques d'entretien des matériels et des locaux

Accompagner les convives pendant le temps du repas :

- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Connaître les gestes de première urgence

LES CONDITIONS D'EXERCICE

✓ Temps de travail : Temps non complet 20 heures.

✓ Horaires de travail :
Du lundi au samedi

Permis voiture manuelle

✓ Moyens matériels mis à disposition : Equipement de protection individuel (tenue de service, blouse, chaussures de sécurité, gants de ménage, produit désinfectant, masque ...) obligatoire et adapté à chaque mission. Matériels et équipements liés au système de production (liaison froide) et aux types de services (à table). Matériels et équipements de production, produits d'entretien. Matériels de conditionnement. Véhicule de service pour le transport des personnes âgées et véhicule frigorifique pour le service du portage des repas à domicile. Téléphone, fax, téléphone portable, ordinateur.

- ✓ Conditions particulières d'exercice journée continue, horaires liés aux horaires de service des repas au foyer restaurant ou de portage des repas à domicile. Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid, respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés. Rythme soutenu lors du moment des repas à thème, de la semaine bleue ou lors de la livraison des repas à domicile
- ✓ Hygiène et sécurité :
 - Equipements de protection individuelle.

LE PROFIL PROFESSIONNEL

- **Formation diplômante minimum requise : NON**
- **Habilitation professionnelles requises : NON**
- **L'expérience professionnelle souhaitée : OUI**

Titulaire du poste	N+1 supérieur hiérarchique direct	N+2 supérieur hiérarchique au-dessus du supérieur direct
	BALLET Dominique Directrice du CCAS	Le Maire, Président du CCAS Lionnel LUCA
Date-Signature	Date-Signature	Date-Signature