



AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

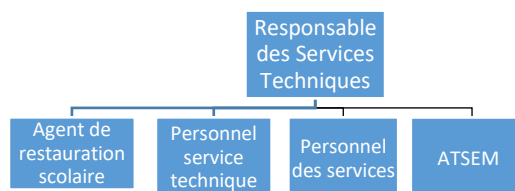
REFERENCES FICHE	ATTRIBUTIONS DU POSTE
Commune de : TENDE. Version n°1... Dernière mise à jour : 12-03-2026	Titulaire du poste : Quotité du poste : temps complet (35 heures / semaine) Catégorie : Cadre d'emploi : adjoint techniques territoriaux Grade : Adjoint Technique Statut : Résidence administrative : Lieu de travail : TENDE et sa commune

LES MISSIONS GENERALES

- ✓ Participer au conditionnement et au service des repas scolaires ;
- ✓ Assurer l'entretien des espaces de repas ;
- ✓ Assurer l'entretien des locaux de cuisine ;
- ✓ Est polyvalent et assure l'entretien des locaux communaux ;

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 ;
- ✓ Contacts fréquents avec l' élu en charge des travaux sous l'autorité hiérarchique du directeur des services techniques ;
- ✓ Relations avec l'ensemble des agents de la commune et la secrétaire de mairie ;

AUTONOMIE - CONTRÔLE

- ✓ Activités définies et contrôlées par le responsable hiérarchique direct ;
- ✓ Contrôle par les services de la direction départementale de la protection des populations selon les réglementations en vigueur ;



AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

- ✓ Autonomie importante dans l'exercice de ses fonctions pour la gestion du matériel et les besoins du service ;

LES ACTIVITES

- ✓ Participer au conditionnement et au service des repas scolaires :
 - Assure le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :
 - Maintien 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 ;
- ✓ Assurer l'entretien des bâtiments communaux :
 - Selon le planning, définit les priorités de nettoyage ;
- ✓ Assurer le service lors des événements organisés par la collectivité ou lors des festivités :
 - Préparation, service, nettoyage et rangement lors des apéritifs, galettes des rois, vœux du maire, st Eloi...etc ;
- ✓ Assurer l'accueil et l'entretien de la maison du miel pendant la saison estivale ;

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 principes de base d'une alimentation saine ;
- 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 ;



AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

- 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 ;
- ✓ Savoir appliquer les règles de sécurité ;
- ✓ Savoir rendre compte des anomalies de fonctionnement et des risques d'accident liés à un équipement, à un bâtiment ;
- ✓ Savoir prendre des mesures conservatoires pour protéger les usagers ;

LES CONDITIONS D'EXERCICE

✓ Horaires :

- horaires période scolaire : 7h00-15h00 tous les jours sauf Mercredi : 7h-10h
- horaires période vacances scolaires : 7h-14h du lundi au vendredi
- Temps de travail hebdomadaire : ☒ temps complet (35h) ☐ temps non complet (27 h)
- Astreinte : ☐ Oui ☒ Non

✓ Moyens matériels mis à disposition :

- Tenues et équipements de protection individuelle (à adapter en fonction des activités effectuées et des saisons) ;
- Véhicules dédiés au service (Véhicule kangoo) ;
- 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 ;

✓ 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 ;
 - gestes répétitifs ;

✓ Hygiène et sécurité :

- Respect impératif des délais de fabrication ;



AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

- 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 encourus sont :
 - Chutes ;
 - Brûlures ;
 - Coupures ;
 - Contusions multiples ;
 - Accident de la route.

LE PROFIL PROFESSIONNEL

Formation minimum requise :

- ✓ Diplôme ou titre professionnel de niveau V : CAP ou BEP de la restauration ou titre professionnel équivalent en lien avec les missions principales et formation professionnelle correspondantes ;

Habilitations et formations requises :

- ✓ Permis de conduire (B) en cours de validité ;
- ✓ PSC1 : secouriste sauveteur

L'expérience professionnelle :

- ✓ Une expérience en restauration est souhaitée ;

Profil général du candidat au poste (en deux phrases maximum) :

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'impose à tout agent public.

Le titulaire de la fiche de la poste
Notification le :

Le supérieur hiérarchique

PRIGENT Eric