

FICHE DE POSTE : Agent de restauration (Apprenti(e))

Intitulé du poste :	Agent de restauration
Catégorie :	Adjoint technique – C (Adjoint technique)
Statut :	Apprenti(e)
Quotité de travail :	35 heures

Direction :	Direction des bâtiments d'enseignements
Rattachement hiérarchique direct :	Chef(fe) de la restauration
Titre ou diplôme préparé :	CAP cuisine
RNCP du titre ou diplôme :	5250
Lieu géographique d'affectation :	Lycée de Pointe-noire

Présentation de la direction et/ou du service

Le service encadrement et coordination des personnels régionaux et secrétaires généraux des lycées assure le lien hiérarchique des agents des lycées et intervient en cas de difficultés dans le fonctionnement du service. Il intervient également sur les problématiques d'équipement, la mise en œuvre des évaluations annuelles, l'appréciation de la nécessité des postes au regard de la composition de l'équipe.

Missions générales

Sous la responsabilité du chef de cuisine, l'agent de restauration aura pour missions générales :

- Assister, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective,
- Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration,
- Participer à la gestion des stocks de denrées.

Activités principales

Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels :

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel,
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection,
- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements,
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production,
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine,
- Trier et évacuer les déchets courants.

Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus,
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine,
- Vérifier la qualité des denrées fournies,
- Produire et réaliser les recettes en fonction des indications fournies le cas échéant par le chef de cuisine,
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles,
- Repérer et signaler les dysfonctionnements,
- Participation à la mise en place et à la distribution des plats.

Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire.

Renseigner les usagers de la demi-pension.

Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire.

Profils recherchés

- CAP cuisine,
- Expérience professionnelle en restauration collective,
- Maîtrise de la méthode HACCP.

Savoir-faire & Savoir-être

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson,
- Maîtrise les techniques de production des repas en restauration collective,
- Connaître les recettes de base en cuisine,
- Connaître le fonctionnement des matériels,

- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien),
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle,
- Avoir des notions de gestion des stocks,
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites,
- Maîtriser les gestion et postures de manutention,
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux,
- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks).
- Être autonome,
- Avoir le sens de l'initiative,
- Capacité d'adaptation, réactivité,
- Savoir gérer les situations de stress,
- Être ponctuel.