



AGENT POLYVALENT DE PRODUCTION

Pôle politiques publiques / DEEJS / Service restauration

Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerléto

<u>Cadre statutaire</u>		<u>Cotation RIFSEEP</u>	<u>Temps de travail</u>
<ul style="list-style-type: none">- Catégorie : C- Filière : Technique- Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux		C4	Temps complet
<u>Situation fonctionnelle</u>			
<ul style="list-style-type: none">- Référent hiérarchique	Chef de production		
<ul style="list-style-type: none">- Positionnement	Vous faites partie de l'équipe de la cuisine centrale regroupant près de 35 agents		
<u>Relations fonctionnelles</u>			
<ul style="list-style-type: none">- Internes	Echanges avec les agents de la cuisine centrale		
<ul style="list-style-type: none">- Externes	-		
<u>Mission principale</u>	<p><i>La cuisine centrale municipale assure la fourniture quotidienne de repas à 4000 convives (écoles, maisons de retraite, restaurant administratif...), et met en avant la qualité des approvisionnements, le fait-maison et les filières courtes. La cuisine centrale assure en liaison froide, la fabrication de productions culinaires dans le respect de l'hygiène et de la réglementation en vigueur.</i></p> <p>Dans ce cadre, vous participez aux différentes tâches de préparation, conditionnement et nettoyage des matériels et locaux en fonction du planning de production et des consignes de travail.</p>		
<u>Activités du poste</u>	<p>Préparation et conditionnement des repas Assurer la fabrication de quelques préparations culinaires simples sous la responsabilité du chef d'équipe Conditionner les préparations chaudes et froides en respectant les règles d'hygiène, la réglementation, les grammages et les consignes de travail Répartir les ingrédients et denrées en fonction des fiches « effectifs écoles » Etiqueter les produits finis, changer les films des conditionneuses, préparer les repas témoins</p> <p>Maintenance et hygiène du matériel et des locaux Assurer le nettoyage et la désinfection des matériels et zones de travail dans le respect des plans de nettoyage</p> <p>Missions complémentaires Participer aux réceptions ponctuelles organisées par le service</p> <p><i>Ponctuellement et en cas de nécessité de service, possibilité d'effectuer des activités liées à l'entretien des vêtements de travail des agents de la cuisine centrale de Kerléto et du restaurant municipal</i></p>		
<u>Compétences et qualités professionnelles requises</u>	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'utilisateur		
<u>Observations</u>	<ul style="list-style-type: none">• <u>Horaires de travail</u> : Du lundi au vendredi de 8H00 –15H00• Pose de congés pendant les vacances scolaires• Travail en journée continue• Polyvalence pour nécessité de service		