

ASSISTANTE DE RESTAURATION ET DE VIE COLLECTIVE

Renfort saisonnier

AGENT AFFECTE SUR LE POSTE

Nom de l'agent	A définir
Grade	
Date d'arrivée dans le poste	
Temps de travail de l'agent	35 heures / semaine annualisé (variable suivant les séjours)

IDENTIFICATION DU POSTE

Cadre statutaire	Catégorie C
Quotité de travail	Temps plein
Catégorie du poste au regard de la CNRACL	
Service d'affectation	Pôle culture-tourisme / Menhirs et Landes de Monteneuf Composition du service Landes (effectif) : 13.2 ETP + saisonniers
Responsable hiérarchique direct N + 1	Elouan HINGOUET (Coordinateur de séjour)
Fonction d'encadrement	0

MISSIONS ET ACTIVITES

Définition générale du poste	Aider à la préparation des repas, en assurer le service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Entretien des locaux
Missions / Activités régulières	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer, en appui à la cuisinière, à la préparation des repas • Préparer, conditionner et déconditionner les produits. • Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples. • Servir les repas aux publics accueillis en veillant à leur bonne condition de déroulement • Préparer et servir les petits déjeuners • Effectuer l'entretien et veiller au maintien en bon état des locaux de restauration et leurs annexes et des outils de travail. • Participer à l'entretien du poste de la cuisine. • Contribuer à l'entretien de l'ensemble des locaux et équipements en vue d'un maintien en très bon état de la structure et de bonnes conditions sanitaires et d'hygiène.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer les stocks de produits d'entretien (incluant les commandes), veiller à leur bonne dilution et préparation. • Proposer et/ou réaliser des améliorations de la structure, des outils, des méthodes... • Contribuer aux tris, vérifications et rangements en lingerie, pour un suivi des échanges avec la blanchisserie. • Contribuer à effectuer les lessives en interne. • Gérer les stocks de produits d'entretien (incluant les commandes), veiller à leur bonne dilution et préparation • Proposer et/ou réaliser des améliorations de la structure, des outils, des méthodes... • Contribuer aux tris, vérifications et rangements en lingerie, pour un suivi des échanges avec la blanchisserie • Contribuer à effectuer les lessives en interne

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE

Lieu	Centre les Landes à Monteneuf
Horaires	De 6h30 à 21h30
Conditions d'exercice	Horaires : Temps de travail annualisé. Plus soutenu lors de l'accueil de groupes (travail le weekend et les jours fériés)
Diplôme, permis, habilitations obligatoires	- HACCP
Particularité dans l'exercice du poste	<p><u>Modalités d'organisation du travail et contraintes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poste en contact avec des publics variés et Avec l'ensemble des salariés. • Poste en contact avec des publics variés et Avec l'ensemble des salariés. • Activités dont le contenu varie • Polyvalence • Participer au bon accueil des publics • Poste évolutif selon la progression technique et le gain en autonomie • Horaires et activités variables, selon le programme et la durée de séjour des groupes, et répartis sur les services des 3 repas. • Travail par rotation les week-end et jours fériés • Présence avec les publics parfois en l'absence D'autres salariés qui nécessitent la capacité de • S'adresser à un référent/responsable en cas de Besoin et une réactivité face aux imprévus <p>Port d'une tenue professionnelle (veste, chaussure).</p>

	<p><u>Moyens mis à disposition :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits et matériel d'entretien pour les locaux. <p><u>Avantages liés au poste :</u></p> <p><u>Avantages liés à la collectivité :</u> Avantages sociaux : prévoyance / mutuelle ou chèque déjeuner dans la limite de 100€ / mois CNAS</p>
Particularités dans l'exercice du poste	Temps de travail annualisé. Plus soutenu lors de l'accueil de groupes (travail le weekend et les jours fériés)

COMPETENCES

<p><u>Connaissances théoriques et savoir-faire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Connaissances techniques liées au poste : bases de la cuisine et notions de diététique -Entretien des locaux et du matériel, entretien du linge, service en salle -Connaissance des normes - d'hygiène alimentaire et des méthodes HACCP -Connaissance des produits d'entretien, de leurs spécificités, dosages, dilutions... -Connaître les activités de l'association pour en parler au public -Capacité à utiliser un tableur ou des logiciels spécifiques -Connaître les fournisseurs -Capacité à organiser et réaliser son travail dans un temps limité -Capacité à utiliser les matériels et équipements spécifiques au poste -Réalisation de préparations culinaires simples -Prise en compte des particularités 	<p><u>Compétences techniques, relationnelles et managériales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Service des repas et entretien des locaux en autonomie -Responsabilité quant au respect des normes d'hygiène et de suivi sanitaire des repas selon les indications données -Responsabilité du déroulement des repas dans le respect des règles de vie quotidienne -Peut effectuer certaines préparations culinaires en autonomie -Responsabilité du bon état de propreté des locaux, et particulièrement des espaces de restauration -Capacité de proposer des adaptations à l'organisation de travail -Responsabilité de la commande, préparation et mise à disposition des produits d'entretien -Doit porter une tenue professionnelle -Lien de coopération avec les personnels de service, la cuisinière, les animateurs des séjours -Contribue à la préparation des repas selon
---	---

<p>alimentaires (PAI)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Présenter et servir les repas en valorisant les préparations -Capacité à remplacer les collègues si besoin, y compris la cuisinière (en partie) -Adaptabilité face aux publics variés <p>Amabilité, serviabilité, disponibilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à s'exprimer en public - Capacité à travailler en équipe, à échanger des informations - Sens de la discrétion et de la réserve vis à vis des publics accueillis - Réactivité en cas de changement de situation du groupe ou des conditions de service - Capacité à accueillir des personnes handicapées - Contribuer à l'intégration des personnes nouvellement embauchées 	<p>les consignes données par la cuisinière qui s'assure que les obligations réglementaires sont respectées</p> <ul style="list-style-type: none"> -Travaille sous l'autorité et la responsabilité hiérarchique de la responsable du pôle
<p><u>Savoir-être</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aisance relationnelle - Discrétion professionnelle 	<p><u>Comportement, attitudes, qualités humaines</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diversité et créativité - Poste nécessitant une grande autonomie sur site (seule intervenante sur site pendant l'été)