



Ville de
MARTIGNAS
sur Jalle

Fiche de Poste

Service : Restauration

Poste : Agent polyvalent de restauration (Service et nettoyage de réfectoire)

Exigences requises :

Compétences professionnelles :

- Connaissance du fonctionnement d'une commune, du rôle du Maire et des élus,
- Connaissance de base du statut de la fonction publique territoriale,
- Personne disponible, rigoureuse, ordonnée, impliquée,
- Maîtriser les règles d'hygiène de base,
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective,
- Adapter son rythme de travail aux exigences du service
- Appliquer les modes opératoires prescrits
- Entretenir des relations efficaces avec l'ensemble du personnel,
- Détecter et signaler tout dysfonctionnement
- Connaître les gestes et postures.
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître la technologie des matériels.
- Avoir des notions de maintenance du matériel.

Qualités relationnelles :

- Capacité à travailler en équipe, et à s'adapter à un environnement.
- Qualité d'écoute, de correction et d'amabilité.
- Savoir organiser son temps.
- Être organisé et méthodique.
- Être autonome.
- Être patient.
- Savoir travailler en équipe.
- Être efficace et réactif.
- Être rigoureux.

- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.
- Sens du service public.

Capacité d'encadrement : non demandé.

Missions du poste :

Réceptionner et servir les repas livrés par la cuisine centrale pour le service du midi.

Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre de réfectoire.

Assurer l'entretien courant des matériels et machines utilisés.

Détails du poste :

Réception et service des repas :

- Organiser méthodiquement son travail en fonction des protocoles en vigueur,
- Réceptionner, prendre les températures et stocker les plats,
- Remettre en température les plats chauds,
- Dresser les entrées, fromages et desserts,
- Réaliser le service,
- Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité,
- Vérification de la propreté et tri en sortie,
- Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés.

Nettoyage de réfectoire :

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du protocole
- Lire, analyser et appliquer les protocoles d'utilisation définis par les données techniques et de sécurité des produits.
- Manipuler et porter des matériels et des machines
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer le réfectoire et ses surfaces (sol, tables, chaises...)
- Identifier les différents matériaux
- Utiliser et entretenir les outils de nettoyage mécanisés (autolaveuse, monobrosse)
- Assurer une remise en état annuelles des sols sites (Décapage / shampouinage des sols, remise en brillance)

Entretien courant et rangement du matériel utilisé :

- Nettoyer les matériels et les machines après usage suivant le protocole définit par le constructeur

- Ranger méthodiquement les produits dans les locaux de stockage en respectant les familles de PH et de composante chimique

Moyens mis à disposition :

- Vêtements professionnels et équipements de protection individuelle,
- Matériels de nettoyage en rapport avec les activités et les tâches principales du poste,
- Vestiaire/douche avec casier personnel,

Cadre statutaire :

Catégorie : C

Filière : Technique

Grade : cadre d'emploi des adjoints techniques

Conditions et contraintes d'exercice :

Station debout prolongée, manutention de charges ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés.

Travaille seul ou en équipe.

Horaires d'interventions possibles :

Temps de travail :

- 35/35ème

Autorité hiérarchique :

