

|          |                          |             |
|----------|--------------------------|-------------|
| dates de | création initiale :      | 03.02.2012  |
|          | dernière actualisation : | Mai 2025    |
|          | mise en ligne :          | 15 mai 2025 |

**Date limite de dépôt de candidature : 17 juin 2025**

### IDENTIFICATION DU POSTE

|                                                                                            |                                                 |           |                                                                   |                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Intitulé du poste :</b><br>(au regard du répertoire des métiers)                        | Agent polyvalent H/F entretien et restauration  |           |                                                                   |                                                     |
| <b>Classification</b><br><b>au tableau des effectifs (TE) :</b>                            | statut                                          | catégorie | cadre d'emplois                                                   | grade                                               |
|                                                                                            | Fonctionnaire                                   | C         | Adjoint techniques territoriaux des établissements d'enseignement | Adjoint technique des établissements d'enseignement |
| <b>Métiers(s) exercé(s) :</b><br>(au regard de la cartographie des métiers du Département) | Agent polyvalent H/F entretien et restauration  |           |                                                                   |                                                     |
| Direction :                                                                                | DGS adjointe - Ressources                       |           |                                                                   |                                                     |
| Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :                                                       | Collège Léon Droussent                          |           |                                                                   |                                                     |
| Lieu de travail :                                                                          | 5 Chemin du Val Serain - 02380 COUCY-LE-CHATEAU |           |                                                                   |                                                     |

### MISSIONS

- Aider le cuisinier H/F dans la confection et la présentation des plats.
- Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés.
- Assurer le nettoyage des locaux en respectant les mesures d'hygiène.
- Servir les élèves à la demi-pension.

### ACTIVITES

| <u>Principales</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <u>Spécifiques</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servir les repas à la demi-pension (élèves, commensaux)</li> <li>• Assister le cuisinier H/F dans la confection et la présentation des plats.</li> <li>• Eplucher les légumes.</li> <li>• Utiliser les fours, grills, friteuses.</li> <li>• Vérifier les préparations culinaires.</li> <li>• Rangement des denrées alimentaires en l'absence du chef cuisinier H/F.</li> <li>• Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels dans les normes PMS.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aide à l'organisation de repas thématiques.</li> <li>• Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier H/F.</li> <li>• Nettoyer les hottes pendant les services de vacances.</li> <li>• Polyvalence sur l'ensemble de l'établissement.</li> </ul> |

### ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

| A l'intérieur du service             | Avec d'autres services du Département                        | Avec l'extérieur                                                                          |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contact avec la communauté éducative | Direction des Bâtiments<br>Direction des Ressources Humaines | Les différentes entreprises et fournisseurs<br>Différents organismes de contrôle sécurité |

|                                                 |                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Supérieur hiérarchique direct (fonction)</b> | Gestionnaire H/F du collège |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|

| PARTICULARITES                                   |         |                               |   |   |
|--------------------------------------------------|---------|-------------------------------|---|---|
| Missions d'encadrement exercées                  | OUI/NON | Nombre d'agents par catégorie |   |   |
|                                                  | NON     | A                             | B | C |
| Conditions d'exercice et sujétions particulières |         |                               |   |   |

**-COMPETENCES NECESSAIRES-**

| SAVOIRS                                                                                                             | Niveau recherché      |          |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|-----------|
|                                                                                                                     | connaissances de base | maîtrise | expertise |
| Cuisiner et préparer les entrées et desserts                                                                        |                       |          | X         |
| Avoir des notions de techniques culinaires                                                                          | X                     |          |           |
| Connaitre les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode PMS                              | X                     |          |           |
| Savoir suppléer le chef cuisinier H/F en cas d'absence                                                              |                       | X        |           |
| Présentation et décoration des plats                                                                                |                       |          | X         |
| Techniques d'entretien des matériels et des locaux                                                                  |                       | X        |           |
| Sécurité liée aux techniques d'entretien                                                                            |                       | X        |           |
| SAVOIRS-FAIRE                                                                                                       | Niveau recherché      |          |           |
|                                                                                                                     | connaissances de base | maîtrise | expertise |
| Appliquer les règles de sécurité au travail                                                                         |                       | X        |           |
| Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène |                       | X        |           |
| Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production                                         |                       | X        |           |
| Assurer la finition et la présentation des préparations froides, chaudes et desserts                                |                       |          | X         |
| Appliquer les règles de sécurité au travail                                                                         |                       | X        |           |
| Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection                         |                       | X        |           |
| Assurer le bon déroulement du passage en cantine                                                                    |                       | X        |           |
| SAVOIR ETRE (qualités)                                                                                              | Niveau recherché      |          |           |
|                                                                                                                     | connaissances de base | maîtrise | expertise |
| Savoir travailler en équipe                                                                                         |                       | X        |           |
| S'aider mutuellement                                                                                                |                       | X        |           |
| Capacité à communiquer et à partager l'information                                                                  |                       | X        |           |
| Esprit d'ouverture au changement                                                                                    |                       | X        |           |
| Sens du service public et capacité à représenter la collectivité                                                    |                       |          | X         |