

FICHE DE POSTE n ° T 15166

dates de	création initiale :	14/03/2012
	dernière actualisation :	14/04/2023
	mise en ligne :	28 novembre 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 30 décembre 2025

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent de restauration et d'entretien H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Camille Desmoulins			
Lieu de travail :	1 rue Jules Ferry – 02120 GUISE			

MISSIONS
- Participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration - Entretien du linge et gestion des produits ménagers

ACTIVITES	
<u>Principales</u> • Suivre les consignes du chef de cuisine H/F • Assistance à la production de préparations culinaires • Distribution et service des repas • Entretien des locaux de la restauration	<u>Spécifiques</u> • Entretien du linge • Gestion des produits ménager

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec les agents de service, avec les personnels de direction, de gestion, de vie scolaire, les personnels enseignants et les élèves	DRH	Prestataires de service

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire général H/F
---	------------------------

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
Notions sur les techniques culinaires de base (mises en œuvre en cuisine ou au self, les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats)		x	
Microbiologie et règles d'hygiène		x	
Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP		x	
Risques professionnels de la restauration collective		x	
Bonne pratique de la manutention		x	
Techniques de service au self		x	
Besoins nutritionnels des convives		x	
Techniques d'entretien des matériels et des locaux		x	
Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien		x	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité		x	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production		x	
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire		x	
Présenter les mets de manière agréable, maintenir en température		x	
Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives		x	
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection		x	
Entretien du linge et gestion des produits ménagers		x	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Sens de l'accueil		x	
Etre pédagogue auprès des élèves		x	
Savoir travailler en équipe, suivre les consignes		x	