

AGENT·E POLYVALENT DE RESTAURATION



DESSCRIPTIF MÉTIER

L'agent-e polyvalent de restauration participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution des repas, d'accompagnement des convives ainsi qu'au nettoyage des locaux et du matériel de cuisine.



QUELLES MISSIONS ?

- Assister les cuisiniers dans la préparation des plats (pluche des légumes, découpe, dressage des assiettes).
- Mettre en place le réfectoire, dresser les tables.
- Participer au service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Accompagner les convives (enfants, personnes âgées...) dans la prise de leur repas, appliquer les protocoles d'accueil individualisés.
- Débarrasser et nettoyer les tables, réaliser la plonge.
- Nettoyer les locaux et le matériel de cuisine en appliquant les protocoles d'hygiène, signaler les éventuels dysfonctionnements.
- Suivre les stocks, réaliser les commandes, réceptionner et contrôler les denrées alimentaires.



QUEL EST LE PROFIL RECHERCHÉ ?

> Diplômes et formations requis :

Diplôme de niveau III (CAP/BEP) en restauration collective, normes d'hygiène alimentaire.



QUELLES SONT LES QUALITÉS REQUISES ?

Esprit d'équipe, ponctualité, rigueur, organisation, sens de l'observation, réactivité, patience, pédagogie, adaptabilité, disponibilité.



QUELLES COMPÉTENCES ?

Connaître et appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaires, appliquer les techniques culinaires de base, dresser les plats, utiliser le matériel de production culinaire, gérer un stock de produits, utiliser le matériel d'entretien des locaux.



OÙ EXERCER ?

Les agent-e-s polyvalents de restauration sont très souvent employé-e-s par les communes, le Département et la Région afin de travailler dans des restaurants scolaires. Il-elle-s peuvent également exercer dans des EHPAD auprès de personnes âgées.



QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ACCÈS ?

Recrutement direct sans concours, concours d'adjoint technique principal de 2ème classe.