



FICHE DE POSTE

AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

NOM :

PRENOM :

TAUX D'EMPLOI :

100 %

SERVICE D'AFFECTATION :

Service Restauration / Entretien Ménager

RELATIONS HIERARCHIQUES

- Responsable du SREM
- Adjoint à la Responsable du SREM

RELATIONS FONCTIONNELLES :

En interne :

- Agents et responsables de la collectivité
- Agent référent (e)

En externe :

- Équipe enseignante de l'éducation nationale
- Prestataires de services
- Usagers

MISSIONS PRINCIPALES :

- Assurer la réception en liaison froide des repas, les préparer et les remettre en température dans la stricte application de la réglementation HACCP : satellite de restauration école maternelle / satellite de restauration annexe (Crèche / Corbeil)
- Coopérer avec l'équipe de Restauration sur les temps de réception des repas, de préparation (salle de restauration et office), de remise en température dans la stricte application de la réglementation HACCP : satellite de restauration école élémentaire
- Effectuer les différents contrôles et la traçabilité de chaque opération (satellite de restauration école maternelle, satellite de restauration annexes et satellite de restauration élémentaire (par roulement en équipe))
- Assurer les procédures de nettoyage et de désinfection des différents locaux de la restauration

MISSIONS SECONDAIRES :

- Participation aux animations ponctuelles organisées par la ville
- Participer aux réunions et formations organisée par le SIVOM
- Participer à la gestion des stocks de produits d'entretien
- Participer aux missions relatives aux contrôles envoi et réception du linge + (activité de blanchisserie, pliage et distribution du linge par section : satellite de restauration de la Crèche)
- Assurer un rôle d'alerte quant à la sécurité des locaux
- Signaler les dysfonctionnements éventuels auprès de la Référente de Restauration
- Effectuer des remplacements sur d'autres satellites de restauration

TACHES PRINCIPALES DU POSTE :

- Relevé et contrôle des températures à réception
- Relevé des effectifs enfants / adultes
- Dressage et décoration des entrées, des fromages et desserts
- Remise en température des denrées
- Service en Self pour les élémentaires et à l'assiette pour les maternelles et restauration annexe
- Nettoyage et désinfection du matériel, du mobilier et des différents locaux de la restauration

Les tâches non exhaustives ci-dessus sont à effectuer selon une organisation mise en place par sa référente.

MOYENS MIS A DISPOSITIONS : (humains, matériels, financiers...)***Vêtements professionnels et équipements de protection individuelle adaptés :***

- tunique et pantalon de Restauration
- Chaussures
- Gants
- Lunettes
- Masque (dans certaines situations)
- Charlotte

Matériel de nettoyage mis à disposition :

- Aspirateur Eau : **Fréquence très exceptionnelle.**
- Aspirateur poussière traineau : **Uniquement pour les tapis d'entrées.**
- Autolaveuse ergonomique : **Matériel validé par la médecine préventive pour tout agent. ayant des restrictions.**
- Monobrosse : **Utilisée très exceptionnellement sur les périodes de nettoyage approfondi.**
- Chariot de Ménage avec matériel embarqué : **Amélioration des conditions de travail.**
- Méthode imprégnation : **Plus de seau de lavage ni de presse et très peu de consommation d'eau.**
- Support et manche sols pour mops microfibre : **Manche étudié pour la lutte contre les troubles musculosquelettiques.**
- Support et manche tables pour mops microfibre : **Manche étudié pour la lutte contre les troubles musculosquelettiques.**
- Mops microfibre : **Utilisation limitée de produits.**
- Lavettes microfibre : **Permet de limiter l'utilisation de produits.**
- tête de loup : **Manche télescopique en aluminium, prise en compte du poids.**
- raclette et brosse pour sols : **Manche ergonomique.**

CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE :

- Temps de travail hebdomadaire sur 5 jours du lundi au vendredi
- Horaires de travail : 9h00/16h00

PLANNING QUOTIDIEN

ATA : 9h00-16h00 (service/pause méridienne/entretien) 9h00-11h15 : réception des denrées et traçabilité, préparation des entrées, fromages et desserts, remise en T° des repas (chauffe) / 11h15-11h45 : repas des Agents / 12h00-13h30 : chauffe et service / 13h30-15h45 : remise en état matériel et locaux (office-plonge-restaurant(s) / 14h30- 14h45 : pause / 15h45-16h00 : concertation équipe

PLANNING QUOTIDIEN (CRECHE)

ATA : 9h00 / 11h30 : linge à sécher, vaisselle du goûter de la veille, vaisselle propre à préparer sur chariot, contrôle des effectifs sur BL, contrôle armoire positive, traçabilité, récupération de la vaisselle du goûter de la veille au Multi-Accueil, préparation des entrées et des desserts et des goûters, remise en température des denrées. 11h30/12h20 : Mise en plat des barquettes, pliage du linge et pause repas. 12h20/14h30 : Travaux linge, désinfection de l'office, trempage vaisselle,

QUALITES REQUISES :

- S'intégrer au sein de l'équipe de restauration en effectuant les tâches relatives au poste d'agent de restauration selon une organisation fonctionnelle établie par la référente de restauration.
- Répondre aux attentes organisationnelles du service en se référant aux objectifs déclinés
- Discrétion professionnelle, secret professionnel, et devoir de réserve
- Sens du service public

CONTRAINTES D'EXERCICE

- Pénibilité physique liée à la station debout prolongée
- Port de vêtements professionnels et d'équipements de protection individuelle adaptés
- Port de charge
- Rythme soutenu sur des temps n'excédant pas 1h30 (12h00/13h30)
- Prise de congés uniquement sur les temps de vacances scolaires

RISQUES AFFERENTS AU METIER :

Les risques liés aux contraintes organisationnelles et à la charge de travail :

- Le stress lié à la gestion du temps de travail

Les risques physiques liés aux manutentions manuelles et aux postures :

- Le soulèvement et le déplacement de mobilier
- La manipulation de matériel de nettoyage
- La manipulation de poubelles et autres déchets
- Les postures contraignantes et faux mouvements (à genoux, accroupi, penché en avant, bras en élévation ...) pour réaliser les différentes tâches
- Les troubles musculo squelettiques liés à des mouvements répétitifs et à des contraintes posturales

Le risque de chute de plain-pied :

- Glissade sur un sol mouillé
- Chute sur sol encombré
- Chute par entraînement (utilisation monobrosse...)

Les risques de chute de hauteur / avec dénivellation :

Liés à l'environnement :

- Intervention dans les escaliers, pentes, dénivelé...

Liés à la réalisation de travaux divers nécessitant l'accès en hauteur :

- Nettoyage des vitres, poussière sur armoire...

Le risque électrique :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques ou de simples interrupteurs

Risque de brûlure thermique :

Lors de l'utilisation des fours (manipulations, enfournement ...)

Lors de l'utilisation du lave-vaisselle (utilisation d'eau chaude, manipulation de vaisselle propre...)

Les risques de coupure ou de piqûres par certains déchets :

- Lors de la manipulation des poubelles

Les risques d'incendie / explosion :

- Incendie d'origine électrique, inflammation de solvants...

Les risques liés à l'ambiance des locaux de travail :

- Les locaux où interviennent les agents peuvent ne pas être chauffés suffisamment hors des périodes d'utilisation normales, pouvant provoquer gêne ou inconfort

Les risques chimiques :

Liés à l'utilisation de divers produits :

- Désinfectants
- Produits de nettoyage
- Dégraissants
- Détartrants alcalins ou acides

Les risques biologiques infectieux : - Certains agents infectieux et parasitaires peuvent être en cause en fonction de l'état des locaux (propreté des sanitaires)

Le profil ainsi détaillé est susceptible d'adaptation en fonction des projets de la direction et de la réglementation