

FICHE DE POSTE

Agent Technique des Cantines

Service : ENFANCE JEUNESSE EDUCATION

Direction : DGA POP

Définition du poste

Sous la responsabilité du chef d'équipe du centre de restauration élémentaire l'agent assure le fonctionnement de la partie restauration en liaison froide de la structure.

Activités du poste

Activités principales sur le poste	Tâches associées
Assure la préparation des denrées	<ul style="list-style-type: none"> • Réception des marchandises et stockage dans les lieux adaptés. • Mise en température des plats • Passage de la vaisselle en machine automatisée • Plonge batterie de cuisine. • Toutes les étapes susvisées doivent répondre aux exigences et aux dispositions réglementaires en vigueur applicables en milieu de restauration collective.
Participation à la démarche HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Garant dans ses missions de la bonne application du système de surveillance, des normes H.A.C.C.P, de la livraison et de la remise en température, du nettoyage, de la traçabilité et de la gestion de la chaîne du froid • Réalise les missions de nettoyage en conformité avec les normes HACCP (entretien des locaux, chaises, tables, vitres.. et du matériel de nettoyage). • Assure le tri et l'évacuation des déchets
Service	<ul style="list-style-type: none"> • Service du chaud et du froid échelonné en fonction des arrivées des écoles sur le centre de restauration. • Etre à l'écoute des demandes des agents encadrants et des enfants et se rendre disponible lors du service.

Conditions de travail :

Temps de Travail :	temps non complet annualisé

Informations diverses liées au poste

- Congés pris uniquement durant les vacances scolaires
- Les missions, tâches et horaires peuvent être modifiés pour nécessité de service.

Capacités nécessaires sur ce poste

Savoirs essentiels dans le poste (connaissance)	<ul style="list-style-type: none">• Connaissance de la méthodologie de mise en place d'une démarche globale de protocoles HACCP• connaissance de la législation en matière d'hygiène et de sécurité
Savoirs-Faire essentiels dans le poste (savoir utiliser)	<ul style="list-style-type: none">• Connaître et appliquer la législation en matière de restauration collective
Savoirs-Etre essentiels dans le poste (comportement)	<ul style="list-style-type: none">• Patience• Discrétion professionnelle et qualités relationnelles• Prise d'initiative et autonomie• Rigueur d'exécution et bonne organisation• Disponibilité• Capacité de travail en équipe• Capacité d'écoute• Etre respectueux des enfants, animateur, ATE, de l'environnement

Poste à pourvoir dans les meilleurs délais

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation + CV)

Par mail à : emploi-formation@mairie-narbonne.fr

Ou

A Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
Pôle Emploi Formation
CS 80823
11785 NARBONNE Cédex

Date limite de candidature le 22 octobre 2021