



## Création d'un emploi permanent à temps non complet d'agent polyvalent de restauration

### **Rapporteur : M. Sellier**

Dans le cadre de la reprise en régie directe du service de la restauration municipale, il est proposé de créer un emploi permanent à temps non complet d'agent polyvalent de restauration, à raison de 28h00 de travail par semaine.

La personne affectée à ce poste assistera l'équipe dans la préparation des repas et le nettoyage de la cuisine, conformément à la fiche de poste ci-annexée, et se verra confier notamment les missions suivantes :

- la participation à la préparation et à la production des repas (épluchage, préparations simples),
- l'aide à la mise en place du service,
- l'entretien de la cuisine,
- le lavage de la vaisselle, des ustensiles, de la batterie et du matériel de cuisine,
- le nettoyage du poste de plonge et le rangement.

Cette personne devra disposer d'une expérience sur un poste similaire, être polyvalent, avoir le sens du travail en équipe et connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En raison des missions et des compétences demandées, cet emploi sera pourvu par un fonctionnaire de la filière technique de catégorie C, au grade d'adjoint technique territorial.

Le poste pourra être pourvu par un agent contractuel sur le fondement de l'article L. 332-14 du code général de la fonction publique pour faire face à une vacance temporaire d'emploi, dans l'attente du recrutement d'un fonctionnaire.

Conformément à l'article L. 313-1 du code général de la fonction publique, les emplois de chaque collectivité sont créés par l'organe délibérant de la collectivité.

Par conséquent, il est demandé au Conseil Municipal :

- de créer un emploi permanent d'agent polyvalent de restauration, à temps non complet, à raison de 28h00 de travail hebdomadaire (soit 28/35<sup>ème</sup>), au grade d'adjoint technique territorial, selon les conditions mentionnées ci-dessus,
- de charger le Maire de recruter l'agent affecté à cet emploi,
- de dire que les crédits nécessaires à la rémunération et aux charges de l'agent nommé dans l'emploi seront inscrits au budget de la collectivité aux chapitre et articles prévus à cet effet.



## FICHE DE POSTE – Agent de restauration (28h/semaine)

Poste : Aide en cuisine / Agent de restauration

Temps de travail : 28 heures hebdomadaires

Jours travaillés : 5 jours par semaine

Horaires : lundi vendredi: 10h30-16h30 mardi jeudi: 11h30-16h30 mercredi 9h30-14h30

## MISSIONS PRINCIPALES

Assister l'équipe de cuisine et de la distribution dans la préparation, le nettoyage et la gestion des déchets, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## DÉROULÉ TYPE D'UNE JOURNÉE

### **Lundi Vendredi (10h30-16h30)**

10h30 11h Gestion des poubelles extérieur

- Lavage et désinfection régulière des poubelles intérieures et extérieures

11h-13h cuisine et plonge

Aide cuisine et production

- Participation à la préparation et à la production des repas (épluchage, préparation simple, aide au dressage ou mise en barquettes)
- Entretien du poste de travail et respect des procédures HACCP

13h à 16h30 Plonge et nettoyage final

- Lavage de la vaisselle, des ustensiles, de la batterie et du matériel de cuisine
- Nettoyage du poste de plonge égouts et rangement
- Sortie des poubelles en fin de service

### **Mardi jeudi 11h30-16h30**

11h30 -13h cuisine et plonge

Aide cuisine et production

- Participation à la préparation et à la production des repas (épluchage, préparation simple, aide au dressage ou mise en barquettes)
- Entretien du poste de travail et respect des procédures HACCP

13h à 16h30 Plonge et nettoyage final

- Lavage de la vaisselle, des ustensiles, de la batterie et du matériel de cuisine
- Nettoyage du poste de plonge égouts et rangement
- Sortie des poubelles en fin de service

## Déroule type d'une journée le Mercredi

09h30-12h30 Aide cuisine et production

- Participation à la préparation et à la production des repas (épluchage, préparation simple, aide au dressage ou mise en barquette)

12h30 -14h30 plonge batterie et vaiselles,

- Lavage de la vaisselle, des ustensiles, de la batterie et du matériel de cuisine
- Nettoyage du poste de plonge et rangement
- Sortie des poubelles en fin de service

## COMPÉTENCES REQUISES

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Polyvalence et sens du travail en équipe
- Rigueur et respect des consignes
- Capacité à effectuer des tâches physiques (port de charges, station debout)

## CONDITIONS DE TRAVAIL

- Travail en restauration collective scolaire
- Port de la tenue professionnelle obligatoire
- Horaires en journée continue
- Travail sous la responsabilité du chef de cuisine