

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION EN ECOLES

LE CONTRAT

**CDD en vacation ou contractuel selon les besoins des écoles.
Temps partiel variable selon les besoins de l'école d'affectation.**

LA MISSION

Les agents de restauration des écoles œuvrent, sous la responsabilité de leurs responsables d'offices, pour que le temps du déjeuner soit un moment de bien-être et de découverte pour les enfants, dans le respect de leur environnement réglementaire.

Ils.elles ont pour missions des activités de production, de réception, distribution et de service des repas.

Assistance à la production de préparations culinaires :

- Contrôle des réceptions
- Préparations culinaires simples (vinaigrettes, salade de fruits ...)
- Respect des procédures de fonctionnement en liaison froide (remise en température, autocontrôles ...)

Distribution et service des repas :

- Maintien et remise en température des repas
- Présentation, décoration des plats
- Service des repas en service à table ou en self-service
- Nettoyage des locaux et ateliers de préparation

Entretien des matériels de restauration :

- Nettoyage et désinfection des locaux
- Signalement des dysfonctionnements

LES SAVOIRS/ SAVOIR FAIRE ET SAVOIR ETRE ATTENDUS

Savoirs :

Règles d'hygiène et de sécurité sanitaire :

- Respect des procédures et enregistrement des autocontrôles dans le cadre de la maîtrise sanitaire
- Respect des procédures d'entretien du matériel
- Nettoyage et désinfection des locaux
- Signalement des dysfonctionnement
- Respect du port des équipements de protections individuels (gants, blouse, lunette de protection) lors de la manipulation et l'utilisation des produits lessiviels
- Respect du port de la tenue professionnelle complète et propre (port correct de la coiffe, lavage des mains autant de fois que nécessaire, respect des plans de nettoyage-désinfection, retirer tous les bijoux pendant les préparations (en dehors de l'alliance), port des gants lors de la manipulation des barquettes).

Savoirs faire :

- Savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser le français lu, écrit et les opérations mathématiques de base
- Savoir communiquer

Savoir être :

- Être rigoureux, organisé et faire preuve de discrétion professionnelle
- Avoir le sens de l'accueil et de l'écoute
- Avoir la capacité de travailler en équipe
- Être polyvalent
- Devoir de réserve, obligation de discrétion et de confidentialité des informations détenues

LES COMPETENCES REQUISES

- **Être titulaire d'un diplôme en restauration ou avoir une expérience professionnelle en restauration collective de 6 mois minimum**
- Être âgé.e de 18 ans minimum
- Savoir aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Savoir assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Savoir appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection
- Avoir une attitude d'accompagnement auprès des convives
- Connaître les gestes de première urgence
- Savoir appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

POUR CANDIDATER

Si vous êtes **inscrit.e** à la Mission Locale de Paris :

1. Positionnez-vous sur le Portail
2. Enregistrez votre cv et lettre de motivation en format Word dans le coffre-fort de votre compte.

Si vous n'avez pas activé votre compte, contactez votre conseiller.

Si vous n'êtes **pas inscrit.e** à la Mission Locale de Paris, inscrivez-vous !