



Agent de cuisine polyvalent

Catégorie C

Employeur : Centre Communal d'Action Sociale

Direction :

Direction Insertion et Aides à la Population

Effectif : 135

Leur raison d'être : La DIAP met en œuvre les grandes orientations de la Ville en matière de cohésion sociale, de solidarité de lutte contre la précarité et d'insertion par l'accueil, l'information sur l'accès aux droits sociaux, l'instruction et la délivrance d'aides financières, par l'accompagnement socioprofessionnel des bénéficiaires du RSA

Le sens de ce poste :

Les agents du restaurant social Leperdit sont mobilisés, au niveau de l'accueil des publics, de la confection des petits-déjeuner et déjeuners, gestion des commandes, des stocks, l'entretien des locaux

Environnement et conditions de travail :

Horaires : Travail : 5 jours par semaine +1 samedi 1 semaine/2 Temps de travail sur la journée : 7h30 sauf samedi 5h Horaires: du lundi au jeudi: 8h-13h45 et 14h30-16h15 / le vendredi : 8h-15h30 / le samedi : 8h-13h
RTT : Régime de RTT au réel : équivalent à environ 8 J RTT par an / Fermeture annuelle de 3 semaine l'été (dates variables sur juillet et/ou août)
Lieu de travail : Restaurant social Leperdit 5 Rue Clémence Royer
Matériel(s) à disposition : Cuisine professionnelle
Missions de suppléance : Détailler ici les missions de suppléance.
Télétravail : Non

Service :

Restaurant social Leperdit

L'équipe : 1 responsable de structure + 4 animateurs éducateurs + 1 infirmière + 3 agents de restauration

Effectif Service : 9

Autres : Contraintes : Port de charges lourdes – Station debout prolongée – Exposition au bruit – particularités liées de publics en situation de précarité

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Agent technique

Parcours : P3.

N° du poste : Numéro du poste

Date de mise à jour de la fiche de poste : 4/4/2024

Éléments complémentaires de rémunération : NBI 33 (10 points) + sujétion public complexe

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Assurer par alternance hebdomadaire la préparation des repas, le service et la plonge (60 %)

- > Cuisiner et préparer les repas (dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail)
- > Assurer le service
- > Effectuer la plonge

2-Participer à l'accueil des usagers et à l'animation du restaurant social Leperdit dans le cadre du projet de l'établissement (15 %)

- > Participer à l'accueil physique des usagers du restaurant
 - > Participer à l'accueil téléphonique du restaurant en cas d'indisponibilité de l'équipe éducative
 - > Participer à l'animation et gestion du collectif du public accueilli au restaurant dans le cadre du projet d'établissement
- Participer à l'ensemble des temps de réunion équipe Leperdit, équipe restauration, analyses de pratiques...

3-Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux intérieurs et des matériels et gérer les stocks de produits d'entretien et alimentaires (25 %)

- > Gestion des menus, commandes, stocks
- Nettoyer les locaux intérieurs
- > Entretien du linge
- > Suivre l'état du stock en lien avec le responsable
- > Effectuer les commandes

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Relationnel adapté en fonction du public accueilli
- Techniques de régulation et de gestion des situations d'agressivité et difficiles / techniques d'accueil
- Communication orale et écrite / informer et s'informer
- Adopter une attitude non discriminante en privilégiant la notion de respect de la personne
- Esprit d'équipe / collaboration
- Ecoute - expression
- Respect secret professionnel et discrétion

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Techniques culinaires
- Denrées alimentaires et indicateurs qualité - règles d'hygiènes
- Procédures et autocontrôles
- Principes et produits de nettoyage et désinfection
- Règles de sécurité liée aux techniques d'entretien
- Notion de maintenance des matériels
- Risques professionnels de la restauration collective
- Organisation
- Réactivité - adaptation

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Evoluer dans sa communication, la collaboration en équipe et l'accueil du public
- Monter en compétence dans l'organisation, et la gestion sur la polyvalence du poste cuisine