

Direction des collèges

Agent polyvalent de restauration – EMAT Restauration Equipe mobile restauration

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjointes techniques territoriaux

C2

La Direction

La Direction des collèges pilote la mise en œuvre du Plan « collèges » sur les thèmes de la restauration scolaire, la mise en place de niveau de service et la sectorisation scolaire. Elle accompagne également les établissements grâce à l'allocation de dotation et de subventions de fonctionnement.

Elle regroupe près de 330 collaborateurs qui participent au fonctionnement et à l'entretien des 38 collèges publics et 8 collèges privés sous contrat d'association avec l'Etat que compte le Département de la Savoie et qui accueillent 21 000 collégiens.

Objectifs du Service

- Assurer de bonnes conditions d'accueil pour les collégiens
- Garantir la propreté des établissements conformément au niveau de service départemental
- Assurer un service de restauration qualitatif

FINALITES DE LA FONCTION

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable de l'unité appui technique au sein du service restauration et hébergement de la direction des collèges, sous la responsabilité fonctionnelle du principal et par délégation, de l'adjoint-gestionnaire :

- Assurer les missions de remplacement, de soutien et de renfort dans les collèges et dans les ateliers culinaires départementaux, sur la totalité du territoire de la Savoie, pour la restauration et pour l'entretien des locaux, des surfaces et des matériels

MISSIONS

Missions de remplacement, de soutien et de renfort pour la restauration et pour l'entretien des locaux, des surfaces et des matériels

- Garantir la continuité du service en réalisant les tâches à charge de l'agent remplacé
- Assurer le reporting en fin de mission, auprès du responsable de l'unité appui technique (signaler les bonnes pratiques et/ou les dysfonctionnements, renseigner tout document permettant le suivi de l'activité)

Restauration

- Participer à la préparation des repas en cuisine
- Assurer la mise en œuvre des repas livrés (en cas de cuisine satellite) ou des repas de secours (en cas d'absence du Chef de cuisine dans les cuisines de production)
- Assurer le service des repas et l'accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux de la cuisine et de la salle de restauration conformément au plan de nettoyage et désinfection du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Effectuer la plonge
- Participer à la réception des marchandises (rangement, rotation stock)
- Respecter les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, définies dans le PMS
- Appliquer les consignes des projets d'accueil individualisé (PAI)

Nettoyage des locaux et des matériels

- Effectuer le nettoyage et l'entretien courant des locaux, conformément aux niveaux de service départementaux (mode normal et modes adaptés en cas d'absentéisme)
- Assurer le maintien en état de propreté de l'établissement, dans le respect des niveaux de service départementaux
- Veiller au bon fonctionnement des installations de l'établissement, en signaler les éventuels dysfonctionnements et dégradations
- Garantir la propreté dans le cadre des prescriptions d'hygiène en vigueur (protocoles sanitaires)
- Utiliser les équipements fournis par le Département (autolaveuses, chariots de nettoyage par pré-imprégnation)
- Veiller au bon dosage des produits
- Veiller au rangement et au nettoyage du matériel utilisé
- Participer au grand nettoyage au moment des permanences

Fonctionnement général de l'établissement

- Participer à l'accueil des élèves, des personnels, des prestataires ou tout autre visiteur
- Favoriser le dialogue avec l'ensemble des services de l'établissement

Le poste nécessite le respect des contraintes horaires, des tâches et consignes, telles que définies par la collectivité, en lien avec l'adjoint-gestionnaire de l'établissement lors des remplacements sur les collègues.

Liens hiérarchiques

- Responsable de l'unité appui technique restauration et hébergement
- Chef du service restauration et hébergement

Liens fonctionnels

Au sein du Conseil départemental :

- Technicien qualité restauration de la direction des collègues
- Technicien qualité hygiène et propreté de la direction des collègues
- Agents des collègues

Hors du Conseil départemental :

Au sein de l'établissement scolaire :

- Le chef d'établissement
- L'adjoint-gestionnaire
- L'ensemble de la communauté éducative

Hors de l'établissement scolaire :

- Les fournisseurs et prestataires

COMPETENCES ATTENDUES

- Permis de conduire de catégorie B
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques culinaires
- Techniques et produits de nettoyage
- Utilisation des équipements fournis par le Département et/ou par le collège (autolaveuses, monobrosses, chariots de nettoyage par pré-imprégnation)
- Procédures et règles d'hygiène, de propreté et de sécurité
- Normes de sécurité et risques pour le public
- Gestes et postures de manutention manuelle
- Capacité d'adaptation
- Aisance relationnelle
- Travail en équipe
- Exemplarité inhérente à l'exercice d'une fonction en milieu éducatif
- Rigueur et méthode
- Sens du service
- Autonomie
- Prise d'initiative, réactivité

Caractéristiques

- Résidence administrative : Chambéry
- Temps de travail : Annualisé
- Travail le dimanche et jours fériés : NON
- Poste télétravaillable : NON
- Port de charges : OUI
- Port d'équipements de protection individuelle : OUI
- Port de vêtements de travail : OUI
- Astreintes : NON
- Déplacements sur le Département : OUI
- NBI : OUI
 - ➔ si OUI, nombre de points : 10 points

Moyens

- Véhicule : OUI
- Moyens spécifiques : OUI
 - ➔ Si OUI, préciser :
 - Smartphone

POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

