

## Direction des collèges

### Agent polyvalent de restauration de l'Atelier culinaire départemental de Chambéry

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

- Piloter la politique de restauration et d'hébergement du Département
- Garantir une restauration scolaire saine, qualitative et durable

#### FINALITES DE LA FONCTION

- Assister les cuisiniers dans la production des repas en respectant les objectifs de la politique départementale en matière de restauration
- Garantir l'entretien des locaux et des surfaces et des matériels
- Appliquer et respecter les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

## MISSIONS

### Production culinaire :

- Participer à la production des repas
- Garantir le respect des procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène
- Respecter les règles d'utilisation des matériels et équipements de production
- Assurer l'entretien quotidien du matériel et des locaux en respectant les protocoles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection

### Activités annexes :

- Assurer des missions de polyvalence au sein de l'Atelier culinaire de Chambéry, en fonction des nécessités de service, y compris à la logistique
- Être force de proposition dans le but d'optimiser l'organisation de production

*L'affectation de l'agent sera définie suivant le planning de production établi par le Chef de production*

### Liens hiérarchiques

- Chef de production de l'Atelier culinaire départemental de Chambéry
- Responsable de l'Atelier culinaire départemental

### Liens fonctionnels

#### Au sein du Conseil départemental :

- Agents de collègues
- Service accompagnement des équipes d'agents

#### Hors du Conseil départemental :

- Néant

### COMPETENCES ATTENDUES

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gestes et postures de manutention manuelle
- Autonomie
- Capacité à rendre compte
- Rigueur et méthode
- Adaptabilité
- Réactivité
- Aptitude au travail en équipe

### 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 : NON
- NBI : NON
  - ➔ si OUI,
- Nombre de points : Néant
- Motif : Néant

### Moyens

- Véhicule : NON
- Moyens spécifiques : NON
  - ➔ Si OUI, préciser :
    - Néant

## POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

