

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : Novembre 2021

Dénomination du poste

Agent technique « Cuisine et Ménage »

Rôle de l'agent

- Cuisine pour le temps de pause méridienne.
- Procéder au nettoyage et à l'entretien des locaux utilisés dans le cadre de l'ALSH.

Position dans l'organigramme

Sous l'autorité du Directeur Général des Services, du Directeur Général Adjoint Services fonctionnels et Services à la Population, du chef de Pôle Enfance et des responsables des ALSH. (Directement rattaché au Responsable de l'ALSH concerné).

Missions

- Remise en température des plats et dressage des tables, vaisselle, nettoyage du matériel et locaux restauration).
- Procéder au nettoyage et à l'entretien des locaux utilisés dans le cadre de l'ALSH (salles d'activités, sanitaires, poubelles...).

Activités / Tâches

• Cuisine pour la préparation des repas :

- contrôle à réception de la marchandise.
- Suivi de la traçabilité (relevé de températures, quantités, régimes alimentaires, gestion des condiments, suivi de la péremption et des stocks des produits).
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Remise en température des plats.
- Dresser les plats pour le service.
- Dresser les tables (chaises et couverts).
- Faire la vaisselle.
- Avoir pris connaissance des Protocoles d'Accueil Individualisé (PAI) repérer les enfants qui ont un Pai.
- Assurer le nettoyage de la cuisine.
- Porter une tenue adaptée.

• Procéder au nettoyage et à l'entretien des équipements, du matériel et des locaux utilisés dans le cadre de l'ALSH.

- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipement
- Assurer le nettoyage des sanitaires et des salles d'activités.
- Porter une tenue adaptée.

- Vider et sortir les poubelles.
- Entretenir des relations quotidiennes et courtoises avec les collègues, et les usagers.
- Utiliser de façon pertinente le matériel et les produits d'entretien, participer à l'inventaire et aux commandes du matériel.

Relations fonctionnelles :

- En interne :
 - Relations fréquentes avec le Directeur (supérieur hiérarchique direct) de l'accueil de loisirs.
 - Relations quotidiennes avec l'équipe d'animation.
 - Relations ponctuelles avec les services gestionnaires et techniques.
- En externe :
 - Communication avec les parents et les enfants.

Compétences / Exigences requises / Qualifications

Savoirs.

- Connaissances en matière de règles d'hygiène.

Savoir-faire

- Etre à l'écoute et savoir dialoguer avec l'équipe et les utilisateurs.
- Bonne organisation.
- Être capable d'utiliser le matériel mis à disposition.

Savoir Être

- Bon sens.
- Polyvalence.
- Ponctualité.
- Travail en équipe
- Discrétion professionnelle.
- Etre autonome.
- Etre accueillant, souriant, avenant, courtois, disponible.
- Etre capable de respecter les règles de fonctionnement de la collectivité et de la hiérarchie.

Qualifications

- CAP cuisine
- BPA transformation alimentaire
- Formation HACCP souhaitée