

FAMILLE - RESTAURATION COLLECTIVE

DOMAINE D'ACTIVITÉS - SERVICES À LA POPULATION

Correspondance ROME	E/M G1603	Personnel polyvalent en restauration
Correspondance RIME	E/M FPELOG05	Serveur
Correspondance FPH	E/M 25R30	Agent de restauration et d'hôtellerie

MÉTIER

Définition	Participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration
Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Agente / Agent polyvalent-e de production en restauration • Agente / Agent de restaurant • Aide de cuisine
Facteurs d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> • Évolution de l'environnement professionnel lié à l'acte II de la décentralisation et au transfert des personnels de l'Éducation nationale • Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées • Réglementation concernant la qualité nutritionnelle des menus • Développement de nouvelles recommandations nutritionnelles • Développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social • Développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'allergies alimentaires • Réglementations et recommandations en lien avec le développement durable (Grenelle de l'environnement) • Développement des normes et certifications • Informatisation des services de restauration
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Région, département, commune, structure intercommunale, CCAS/CIAS, collectivité dotée d'un restaurant administratif • Au sein d'un établissement public d'enseignement doté d'un service de restauration, placé sous la double hiérarchie du chef d'établissement et de l'exécutif local • Rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS/CIAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide • Travail au sein de l'unité de production ou sur le lieu de distribution des repas • Respect impératif des délais de fabrication • Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés • Horaires liés aux horaires de service des repas • Rythme soutenu lors du moment des repas
Spécialisations / Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction du mode de production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide • Par types de convives : enfants, adultes, personnes âgées, convives dont l'état de santé nécessite une alimentation adaptée • Par types de services : à table ou en self-service • Par conditionnement : en cuisine centrale
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de production, le cuisinier, le responsable de restaurant ou le directeur de la restauration collective • Contrôle par les services de la direction départementale de la protection des populations selon les réglementations en vigueur • Une toxi-infection alimentaire déclarée ou le malaise d'un convive souffrant d'allergie en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé peut entraîner une sanction disciplinaire, civile ou pénale pour l'agent
Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Échanges avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées

Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de services (à table, self-service) • Matériels et équipements de production, produits d'entretien • Matériels de conditionnement
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Cadre d'emplois : Adjointes techniques territoriales (catégorie C, filière Technique) • Cadre d'emplois : Adjointes techniques territoriales des établissements d'enseignement (catégorie C, filière Technique)
Conditions d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Concours externe et interne avec conditions de diplôme et/ou examen d'intégration en fonction du cadre d'emplois, concours troisième voie • Possibilité de recrutement direct pour les cadres d'emplois de catégorie C en fonction du grade (deuxième classe)
Activités techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Assistance à la production de préparations culinaires • Distribution et service des repas • Accompagnement des convives pendant le temps du repas
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant

ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TECHNIQUES

SAVOIR-FAIRE

Assistance à la production de préparations culinaires

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Participer à la réalisation des cuissons rapides
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

Distribution et service des repas

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Accompagnement des convives pendant le temps du repas

- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

SAVOIRS

> SAVOIRS SOCIOPROFESSIONNELS

- Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- Présentation et décoration des plats
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Allergies alimentaires

> SAVOIRS GÉNÉRAUX

- Sensibilisation au développement durable

ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TRANSVERSES

ENTRETIEN - MAINTENANCE	Code NSF R2	• Réalisation d'opérations d'entretien et de maintenance
RELATION À L'USAGER	Code NSF T1	• Accueil des usagers
SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	Code NSF T3	• Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
SÉCURITÉ DES USAGERS	Code NSF T4	• Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité des usagers