



## DESCRIPTIF DE POSTE

♦ **Intitulé du poste :** AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

♦ **Cadre statutaire :**

Catégorie : C  
Filière : Technique  
Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

♦ **Définition du poste :**

Fabrication des repas pour les écoles, foyers et associations livrés par la cuisine

♦ **Missions principales :**

Se mettre en tenue  
Préparer les denrées pour les cuissons  
Confectionner les préparations chaudes et froides  
Désinfecter et ouvrir les boîtes et sachets, égoutter et réserver dans les bacs  
Laver et désinfecter les fruits et légumes et les composants pour le Ho  
Approvisionner la fonction conditionnement chaude et froide  
Remplir, peser et filmer les barquettes chaudes et froides  
Etiqueter toutes les barquettes  
Maintenir les produits à 63 degrés avant le conditionnement  
Mettre à refroidir en deux heures maximum les préparations chaudes  
Stocker les plats cuisinés après refroidissement à 3 degrés dans la CF plats cuisinés  
Stocker les préparations froides à 3 degrés dans la CF plats cuisinés  
Préparer les plats témoins dans les sacs plastiques suivant la procédure  
Remplir les documents d'auto contrôles et de traçabilités des fabrications et des denrées  
Préparer les tournées en suivant les bons de livraisons transmis par le chef (compter et répartir les repas pour chaque office livré)  
Laver les petits ustensiles et faire la plonge batterie à la demande du chef  
Nettoyer, désinfecter, ranger les matériels et ustensiles  
Nettoyer le matériel de cuisson, les plans de travail, les sols suivant les plans de nettoyage

♦ **Relations fonctionnelles :**

- **Internes :**

Chauffeurs, magasiniers  
Equipe de cuisine

- **Externes :**

♦ **Diplômes et permis obligatoires :**

CAP DE CUISINE MINIMUM