



AGENTE/AGENT POLYVALENT DE PRODUCTION

MAJ : 25-10-2024

VILLE DE
LORIENT

Pôle éducation et vie de la cité -PEVC /
Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration - DEER / Service Restauration
Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerléto

<p><u>Cadre statutaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux 	<p><u>Cotation RIFSEEP</u></p> <p>C3</p>	<p><u>Temps de travail</u></p> <p>Temps complet Régime de 36h30</p>
<p><u>Situation fonctionnelle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Référent hiérarchique - Positionnement 	<p>Cheffe/chef de production – Adjointe/Adjoint au chef de production</p> <p>Vous faites partie de l'équipe de la cuisine centrale regroupant près de 35 agents.</p>	
<p><u>Relations fonctionnelles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	<p>Echanges avec les agents de la cuisine centrale et le service administratif</p> <p>-</p>	
<p><u>Mission principale</u></p>	<p><i>La cuisine centrale municipale assure la fourniture quotidienne de repas à 4000 convives (écoles Ville de Lorient et villes partenaires, résidence seniors, restaurant administratif...), et met en avant la qualité des approvisionnements, le fait-maison et les filières courtes.</i></p> <p>Dans ce cadre, vous participer à la préparation des repas (entrées, fromages et desserts) et au conditionnement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>	
<p><u>Activités du poste</u></p>	<p>Participer à la réalisation de préparations culinaires simples comme l'assaisonnement ou les mélanges de salades.</p> <p>Conditionner les préparations chaudes et froides en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, les grammages et les consignes de travail (ce conditionnement se fera en barquettes cellulose ou en gastronormes inox)</p> <p>Etiqueter les produits finis</p> <p>Répartir les denrées type fruits, biscuits, laitages... en cagettes, en fonction des fiches effectifs</p> <p>Assurer le nettoyage des matériels et zones dans le respect du plan de nettoyage, participer à la plonge définie par un planning de fréquence</p> <p>Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire</p> <p>Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable</p> <p>Participer à toutes activités techniques rendues nécessaires pour les besoins du service et la continuité du service public.</p>	
<p><u>Compétences et qualités professionnelles requises</u></p>	<p>Être titulaire d'une formation à minima en restauration</p> <p>Capacité à travailler en équipe et faire preuve d'un bon esprit collaboratif</p> <p>Être en capacité de modifier ses méthodes de travail en fonction de l'évolution de la production à Kerléto et des attentes de la réglementation EGALIM</p> <p>Sens de l'organisation et réactivité</p> <p>Souci du service rendu à l'utilisateur</p>	
<p><u>Observations</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pose de congés pendant les vacances scolaires • Travail en journée continue • Polyvalence pour nécessité de service • Station debout prolongée, manutention de charges et expositions alternées à la chaleur et au froid 	