

REFERENT D'OFFICE SELF MUNICIPAL

➤ OBJECTIF DU POSTE

- Le référent d'office participe à fournir une prestation de restauration de qualité, à destination des usagers ou des agents communaux.
- Il est garant, au sein de son site d'affectation et lorsqu'il est déplacé en renfort, du respect des normes externes et internes, d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

➤ ACTIVITES PRINCIPALES

- Organise en lien avec le coordinateur le travail journalier de l'équipe d'agents d'entretien restauration
- Réceptionne les marchandises livrées par la cuisine centrale dans le respect de la méthode HACCP.
- Réceptionne et gère le stock de produits d'entretien et de fournitures pour la restauration.
- Applique et contrôle le respect :
 - Des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.
 - Des procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage de désinfection.
 - De la mise en application des consignes émanant de l'encadrement de service.
- Repère et signale au service les dysfonctionnements éventuels.
- Accueille et accompagne les nouveaux embauchés.
- Réalise les préparations sur place, cuisson et réchauffe
- Participe à la distribution des repas aux usagers.
- Participe aux tâches d'entretien ménager courant et autres liées à la restauration.
- Encadre et organise le travail lorsqu'il est sollicité pour une manifestation publique.
- Réalise les préparations lors des manifestations publiques
- Assure la gestion des réserves manifestation et vaisselles.

➤ POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

- Rattachement au responsable adjoint du service et sous la responsabilité fonctionnelle du coordinateur

➤ RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FREQUENTES

- Ligne hiérarchique
- Equipe de terrain
- Usagers
- Personnel des services ville

➤ SAVOIR-FAIRE REQUIS

- Connaître les règles de base d'un management d'équipes opérationnelles
- Connaître les différentes gammes de produits, leur mode d'utilisation, leurs contraintes en matière de conservation, de remise en température, etc.
- Maîtriser les techniques culinaires de base (préparation froide et découpe).
- Connaissance des procédures des tenues de cahiers des autocontrôles dans le cadre de la méthode HACCP.
- Choisir et utiliser les produits et outils adaptés aux travaux à réaliser
- Evaluer l'état de propreté et de fonctionnement des outils et définir les travaux à réaliser
- Maîtriser des techniques de service en salle (à table ou en self).
- Être capable d'animer l'équipe de travail.
- Être capable de s'organiser en fonction de consignes orales ou écrites.
- Être capable de dresser une table ou un buffet pour des manifestations publiques.

➤ **CONNAISSANCES ASSOCIEES**

Règles de propreté	Règles d'hygiène et de sécurité HACCP	Consigne de sécurité	Techniques de collaboration et management exceptionnelle sur les manifestations	Gestion et Technique de préparation culinaires	Techniques de maintenance et d'entretien du matériel	Règles d'utilisation des produits et des matériels
3	3	3	2	2	2	2

1 : Connaissances générales 2 : Connaissances détaillées 3 : Connaissances approfondies

➤ **EXPERIENCE CONSEILLEE POUR L'EXERCER**

- Formation sur site pour l'utilisation des produits, le respect des procédures en restauration et en entretien, la manipulation d'outils dangereux
- Expérience dans la conduite d'équipes opérationnelles.

➤ **CORRESPONDANCES STATUTAIRES EVENTUELLES, REMUNERATION ET GRATIFICATIONS**

- Filière technique, Catégorie cible C, Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux.
- Groupe de Fonctions : Fonctions d'application
- Traitement indiciaire + Indemnité de Résidence + NBI (agents titulaires)
- RIFSEEP : IFSE (groupe de fonction) + CIA et Prime de Vie Chère
- Dotation vestimentaire fournie par la collectivité

➤ **CONDITIONS D'EXERCICE**

- Poste à temps complet :
Les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 08h30 à 16h00
Les mercredis de 08h30 à 15h
- Lieu d'affectation : Hôtel de Ville. L'agent peut être amené à intervenir sur différents sites.
- Déplacements possibles sur d'autres offices selon les besoins du service.
- Port obligatoire de vêtements professionnels adaptés et d'équipements de protection individuels pour intervention sur site
- Prévention médicale requise :
 - ✓ Pénibilité physique : station debout prolongée et port de charges journalier pouvant aller jusqu'à 10kg
 - ✓ Manipulation de détergents
 - ✓ Etre en capacité d'utiliser chariots munis de presse, raclette, balai, mono brosse ou assimilé avec accessoires, aspirateur....
 - ✓ Travail sur le terrain (100% du temps)

Fiche de poste créée le 9 décembre 2024

Notifiée à le.....