



Agent de restauration (REAR)

Région
Hauts-de-France

Domaine : **Métiers de la restauration (RE)**

Catégorie **C**

Contexte et finalité

Finalité du Métier

Apporter une aide en rapport aux activités liées à la restauration dans le respect-selon les normes de sécurité et d'hygiène (HACCP).

Activités cœur de métier

Préparer et contrôler les matières premières (déconditionner, isoler les denrées non-conforme, laver, éplucher, couper...);
Participer à la production des préparations culinaires ;
Présenter les préparations culinaires sur la chaîne de conditionnement ;
Participer à la distribution des repas ;
Assurer un accueil physique des convives ;
Conseiller les élèves sur l'éducation alimentaire ;
Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux et vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte en cas d'anomalies rencontrées ;
Réaliser le tri des déchets issus des interventions, selon des procédures définies ;
Assurer l'activité de plonge selon l'organisation définie ;
Participer au maintien et à l'amélioration du cadre de vie et du bien vivre ensemble ;

Thématiques d'intervention

Conditions de travail

Amplitude horaire

Contact avec un public difficile

Contraintes liées à un environnement bruyant

Contraintes météorologiques et/ou thermiques

Contraintes posturales

Gestes répétitifs

Manipulation d'Agents Chimiques Dangereux

Manipulation d'outils, machines et matériels dangereux

Port de charges

Port des équipements de protection individuel (EPI) et/ou de vêtements de travail

Relations internes :

Relations externes :

Conditions d'accès

Diplômes

Niveau

Intitulé

Spécialité

Expériences

Type d'expérience

Durée souhaité

Permis et habilitations

Compétences

Spécifiques Métier	Niveau requis
<p>Conformité ... Contrôle <i>Être en mesure de s'assurer de la réalisation d'une action ou d'un document, émanant de soi ou d'autrui, en adéquation avec les procédures et objectifs définis en amont.</i></p>	Pratique
<p>Organisation personnelle <i>Être capable de planifier, gérer et prioriser l'activité inhérente à son poste en tenant compte des délais des responsabilités confiées et du contexte.</i></p>	Pratique
<p>Service repas <i>Être capable d'assurer un service de restauration de qualité en respectant les règles d'hygiène et les procédures protocolaires.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Travail en équipe <i>Être capable de travailler en collaboration au sein d'un groupe en vue d'atteindre des objectifs communs et partagés.</i></p>	Pratique approfondie

Qualités professionnelles - relationnelles	Niveau requis
<p>Adaptabilité <i>Être en mesure d'adapter sa manière d'agir pour travailler de façon efficace et efficiente à la lumière d'informations nouvelles, de l'évolution des situations et/ou de contextes différents.</i></p>	Pratique

Ressources humaines	Niveau requis
---------------------	---------------

Management	Niveau requis
------------	---------------

Communication	Niveau requis
---------------	---------------

Financiers et budgétaires	Niveau requis
---------------------------	---------------

Juridiques et réglementaires	Niveau requis
<p>Tri et évacuation des déchets <i>Être capable d'assurer un traitement des déchets en respectant la répartition et le tri à effectuer au moyen de conteneurs spécifiques et adaptés.</i></p>	Pratique
<p>Hygiène et sécurité alimentaire <i>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, les techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire.</i></p>	Pratique approfondie
<p>Hygiène des matériels et des locaux <i>Contribuer à la propreté de l'environnement de travail en tenant compte des techniques (gestes et postures) et des règles d'hygiène adaptées aux équipements et aux locaux.</i></p>	Pratique approfondie

Informatiques	Niveau requis
---------------	---------------

Politiques régionales	Niveau requis
-----------------------	---------------