

Agente / Agent polyvalent de Restauration

POSTE ET REPARTITION DU POSTE :

Agente / Agent de restauration : Taux d'occupation : 50 %

Chargée / Chargé de propreté des locaux Taux d'occupation : 50 %

Service/Direction : Direction de la Régie

Lieu d'exercice : Centre d'Hébergements Sportifs

Date d'entrée dans le poste : Dernière semaine de Juin

Rattachement hiérarchique : Gestionnaire des Hébergements Sportifs

MISSIONS

Agente / Agent de restauration : *Participer aux activités de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.*

Chargée / Chargé de propreté des locaux : *Effectuer l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine du centre d'hébergement Vita.*

DIPLÔMES / QUALIFICATIONS NECESSAIRES

Niveau de diplôme : BEP, CAP souhaités ou expérience

Observations: Agent polyvalent de restauration

HORAIRES DE TRAVAIL

Une semaine du matin / une semaine du soir

Les horaires peuvent varier et sont définis en fonction de l'activité.

Horaires variables : OUI

Temps de travail : 24h00

Observation : annualisation du temps de travail.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaires irréguliers (en fonction de l'activité du service)
- Amplitudes variables et occasionnellement travail coupé.
- Travail le week-end et en soirée.

Travail en autonomie OUI Travail en équipe OUI Travail au contact du public OUI

DETAIL DES ACTIVITES

Agente / Agent de restauration

Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Accompagner les convives pendant le temps du repas

Participer à la distribution des repas

Réapprovisionner le self pendant le service

Nettoyer les locaux et entretenir le matériel

Connaître les règles d'hygiène spécifiques aux locaux et matériels de la restauration.

Connaître les techniques de lavage des ustensiles de cuisine et de la vaisselle.

(Plonge)

Appliquer les conditions d'utilisation des produits de nettoyage

Utiliser l'ensemble des moyens matériels mis à disposition et veiller à leur entretien

Connaître les moyens matériels et leurs procédures d'utilisation et d'entretien

Appliquer les procédures de tri des déchets mis en place

Chargée / Chargé de propreté des locaux

Contrôler l'état de propreté des locaux

Connaître les différentes techniques de nettoyage (aspirer, balayer, laver, dépoussiérer,

Appliquer les procédures de contrôle et alerter sur les dysfonctionnements

Connaître les procédures de contrôle établies en interne

Respecter et faire respecter les consignes générales d'hygiène, de sécurité et d'environnement

Connaître les règles et consignes de sécurité liées à un équipement, un matériel, un lieu, une activité

Avoir une présentation et une attitude professionnelle

Travailler, partager et échanger avec l'équipe sur l'activité

Organiser son temps et son poste de travail dans le respect des activités planifiées et des règles de fonctionnement du service

Connaître et appliquer le règlement intérieur et les règles de fonctionnement définies en interne

La liste des missions et activités mentionnées dans la présente fiche de poste n'est pas exhaustive.

L'agent pourrait se voir confier d'autres missions selon les besoins de l'établissement.