



Etablissement : LYCEE BEAUMONT
Adresse : 10, RUE DU LYCÉE - BP 90503 – 35600 REDON

AGENT D'ENCADREMENT DU SERVICE DE RESTAURATION (F/H)
poste 2744

**CADRE RESERVE
AUX RESSOURCES
HUMAINES**

Grade de référence : Technicien

DEFINITION DU METIER :

Sous l'autorité du gestionnaire d'établissement, l'agent d'encadrement du service de restauration aura pour mission d'assurer la conception, la réalisation et la distribution des repas aux élèves, au personnel de l'établissement et éventuellement aux convives extérieurs. Il encadre le service de restauration. Il garantit le bon fonctionnement général du service de restauration. Il joue un rôle fondamental autant en matière d'hygiène et d'équilibre nutritionnel que de coût, qualité et délais de production et dans le respect des principes de développement durable.

SITUATION HIERARCHIQUE :

Comme tout le personnel en établissement public local d'enseignement, l'agent d'encadrement du service de restauration est placé sous l'autorité hiérarchique de la Région et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement. Il s'assure de l'application des préconisations de la Région dans l'environnement spécifique d'un établissement. Il exerce ses missions en lien avec le responsable du service général et technique.

MISSIONS DU POSTE :

Assurer l'encadrement du service de restauration

- Informer collectivement les agents sur la vie du lycée et de la collectivité (réunions régulières...)
- Définir les missions de chaque agent (fiches de poste) et fixer les objectifs (collectifs et individuels)
- Établir les plannings de travail sur l'année
- Répartir, coordonner et encadrer l'équipe de cuisine et de magasinage (organiser les emplois du temps, rédiger les fiches de poste, autorisations d'absence, organisation du travail...)
- Elaborer des fiches techniques de production, les transmettre à ses collaborateurs en les expliquant
- Evaluer les agents dans le cadre des entretiens annuels pour les agents titulaires et les entretiens en cours de stage pour les fonctionnaires stagiaires
- Evaluer les agents non permanents en fin de mission de remplacement, au sein de la cuisine collective
- Veiller à la formation et à l'accompagnement des nouveaux arrivants
- Organiser et coordonner, en liaison avec le responsable du service général et technique, l'activité des agents du service général qui participent au fonctionnement du restaurant scolaire
- Participer au développement des compétences de ses collaborateurs

Conduire et assurer les activités liées à la production culinaire

- Elaborer des menus respectant la réglementation relative à l'équilibre alimentaire, en concertation avec le gestionnaire de l'établissement et l'équipe de production
- Apporter des conseils en matière de diététique et d'hygiène alimentaire, adapter les menus spécifiques (régimes, allergies...)
- Proposer les gammes de marchandises dans le cadre de la politique régionale et des marchés publics
- Optimiser l'utilisation des matériels de production et la consommation des fluides
- Préparer les commandes et planifier les livraisons, recevoir les fournisseurs
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité)
- Garantir la traçabilité des marchandises reçues, stockées, produites et distribuées
- Organiser et gérer les stocks de fournitures, matériels ou produits et suivre les commandes
- Négocier de gré à gré avec les fournisseurs ou producteurs de proximité
- Prendre part à la fabrication des repas et à leur distribution au self (demi-pension et/ou internat)
- Travailler des produits frais et privilégier les fabrications « maison » (entrées, plats, pâtisseries...)
- Veiller à la qualité gustative des plats et au caractère attrayant de leur présentation
- Veiller à la convivialité et au professionnalisme de l'équipe dans l'accueil des convives

Gérer l'organisation et le fonctionnement du service

- Evaluer les coûts et prix de revient des repas proposés dans le respect du crédit nourriture
- Surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels
- Gérer, surveiller et contrôler le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées, attester le service fait des factures alimentaires
- Mettre en place, respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
- Organiser et assurer le nettoyage et la maintenance des matériels, surfaces et locaux
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter et de l'état de propreté
- Conseiller sur l'utilisation optimale des matériels et le respect des règles de sécurité
- Proposer au gestionnaire les modalités d'intervention sur les travaux à réaliser
- Assurer la traçabilité de ses actions au niveau sanitaire (rapport DSV, actions correctives consécutives aux prélèvements non satisfaisants des laboratoires d'analyses)
- Mettre à jour le PMS
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation (PMS)
- Respecter et faire respecter les règles d'ergonomie préconisées et porter les équipements de protection individuelle (EPI)
- Respecter et faire respecter les procédures de sécurité des personnes et des installations (risques liés au gaz et à l'électricité)
- Agir au quotidien en faveur de l'environnement et du développement durable (tri des déchets, économies d'énergie, recours aux produits bio et aux circuits courts...)
- Assurer la sécurité physique des locaux en limitant l'entrée à la zone cuisine aux personnes strictement habilitées et en vérifiant la fermeture des lieux (portes extérieures, chambres froides)

La liste des missions qui précède n'est pas exhaustive.

En fonction des nécessités de service, l'agent peut être amené à effectuer toute activité nécessaire à la continuité du service public.

COMPETENCES REQUISES :

Savoirs :

- Maîtriser les techniques du domaine d'activité (art culinaire et connaissances des textes réglementaires)
- Avoir le sens du travail en équipe, de la solidarité et de l'intérêt général (continuité du service public)
- Maîtriser la réglementation de l'hygiène en restauration, méthode HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire
- Evaluer des prix de revient dans une perspective de maîtrise des coûts
- Connaître les grammages en fonction des marchandises
- Actualiser ses connaissances professionnelles
- Connaître les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et maîtrise des gestes techniques et des matériels et produits
- Connaître l'environnement éducatif de la Fonction Publique Territoriale
- Maîtriser l'outil informatique

Savoirs faire :

- Fixer des objectifs de travail
- Organiser le travail d'équipe
- Organiser les emplois du temps et les adapter en fonction des urgences
- Planifier des programmes de travaux (efficacité, intérêt, faisabilité)
- Analyser les propositions des fournisseurs
- Rendre compte à sa hiérarchie
- Utiliser les vêtements professionnels et les équipements de protection individuels

Savoirs être :

- Avoir un comportement adapté en milieu scolaire
- Etre capable de s'adapter aux spécificités des établissements et de la restauration collective
- Faire preuve de disponibilité
- Savoir être impartial et respecter les personnes
- Etre disponible et savoir écouter
- Etre rigoureux, faire preuve de bon sens et de discernement
- Sensibiliser les usagers au respect des locaux et du matériel
- Etre en capacité d'animer une équipe et d'organiser une médiation en cas de besoin
- Faire preuve de probité

ENVIRONNEMENT DU POSTE

RELATIONS HIERARCHIQUES

- L'agent dépend directement du gestionnaire de l'établissement
- L'agent encadre directement 4 cuisiniers, 6 agents du service général

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Au sein de l'établissement : le proviseur, l'agent d'encadrement du service général et technique, la vie scolaire lycées et collège.
- Partenaires extérieurs : fournisseurs

Lieu de travail : Lycée Beaumont - 10, rue du Lycée - BP 90503 – 35600 Redon

Horaires et temps de travail : 1607 heures annuelles

Possibilité d'effectuer des horaires soit le matin à partir de 6 heures ; soit le soir jusqu'à 20 heures si l'établissement possède un internat, ou en fonction des nécessités de service

**CADRE RESERVE
AUX RESSOURCES
HUMAINES**

Eléments de rémunération :

- Cotation de niveau : 1
- Nouvelle Bonification Indiciaire (NBI) versée si au moins 100 000 repas servis dans l'année

Dispositions spécifiques :

Astreinte de 1^{er} niveau : oui non si oui, préciser s'il s'agit d'une astreinte logée ou non :

Autres dispositions : oui non si oui, préciser sa(ses) nature(s) :

Logement : oui non

si oui, préciser s'il s'agit d'un logement attribué par Nécessité Absolue de Service (logement attribué en contrepartie de la réalisation d'astreintes de 1^{er} niveau) :

ou s'il s'agit d'un logement attribué par Convention d'Occupation Précaire :

Précisez également le type et les éventuelles particularités liées au logement :

Dotation particulière (Equipements de protection, etc.) : Tenue professionnelle réglementaire complète fournie par la Région