

FICHE DE POSTE

INTITULÉ DU POSTE : AGENT TECHNIQUE PETITE ENFANCE Pôle restauration

CADRE D'EMPLOI : ADJOINT TECHNIQUE

SITUATION DU POSTE DANS L'ORGANIGRAMME

❖ Service d'appartenance : SERVICE PETITE ENFANCE

LIEU D'ACTIVITES :

❖ Supérieur hiérarchique direct : DIRECTRICE EAJE

RELATIONS FONCTIONNELLES (indiquer les services ou interlocuteurs externes avec lesquels l'agent peut-être en relation)

❖ Internes :

Equipe de la structure

Personnel du service Petite Enfance

❖ Externes (principaux partenaires) :

Familles

Fournisseurs de repas en liaison froide

Technicien de maintenance des appareils

Services techniques mairie

Techniciens de laboratoire (eau, analyses microbiologiques)

Livreurs

MISSIONS

❖ Synthèse des domaines d'intervention

Préparer les repas des enfants

Appliquer le PMS

Participer à l'entretien des locaux et du linge

Participer au travail d'équipe

ACTIVITÉS ET TÂCHES PRINCIPALES

Faire les commandes de repas en collaboration avec la directrice

Réceptionner et vérifier les repas livrés

Préparer et adapter les aliments aux besoins des enfants

Préparer les biberons (selon organisation de la structure)

Préparation les chariots (midi et goûter)

Gestion des stocks

Application et tenue rigoureuse du PMS

Participation aux formations obligatoires

Hygiène des locaux et du linge en collaboration avec la lingère
Assurer l'évacuation des déchets et encombrants

Hygiène du matériel

Appareils électroménager

Matériel de cuisine (vaisselle)

Mobilier de cuisine

Participation aux réunions d'équipe

Participation aux évacuations des enfants en cas d'incendie

Prise en compte des besoins et de l'organisation des lieux de vie

Prise en charge des stagiaires

ACTIVITÉS PONCTUELLES

Participer au travail auprès des enfants selon organisation de la structure

Surveiller les siestes

Participer aux actions proposées aux familles et aux réunions d'équipe après les heures d'ouverture.

Encadrer les enfants en cas de besoin

Remplacer un autre agent sur un EAJE du service

COMPÉTENCES REQUISES

SAVOIR	NOTION	MAITRISE	EXPERTISE
Connaissance de la diététique infantile		X	
Connaissances du PMS et recommandations GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration coll. et de nutrition)			X
Connaissance des protocoles de la structure d'accueil		X	
Connaissance en ergonomie		X	
Connaissance du projet pédagogique de la structure	X		
Lecture, écriture, calcul		X	

SAVOIR FAIRE	NOTION	MAITRISE	EXPERTISE
Respecter et appliquer les modes d'emploi et protocoles			X
Prévoir les commandes en fonction des menus			X
Adapter les menus en fonction de la situation			X
Avoir le sens de l'économie			X
Etre à l'écoute des besoins de la structure			X
Savoir prioriser			X

Etre organisée et rigoureuse			X
Faire preuve de polyvalence et de disponibilité		X	
Se remettre en question et se former		X	
Faire preuve d'initiative		X	
Prendre en charge des stagiaires	X		

SAVOIR ÊTRE	APPRÉCIÉ	RECOMMANDÉ	INDISPENSABLE
Esprit d'équipe			X
Sens de l'écoute et de la communication			X
Hygiène corporelle			X
Discrétion professionnelle et devoir de réserve			X

**↳ MOYENS ET ÉQUIPEMENTS MIS A LA DISPOSITION DE L'AGENT
(EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE.....)**

❖ EPI : Port de blouse (et de sur blouse en dehors de la cuisine), pantalons, chaussures coquées, charlotte, gants et masque selon les situations

↳ SPECIFICITÉS DU POSTE : horaires spécifiques, permis de conduire, habilitation, astreinte, assermentation, travail isolé.....

- Respect des contraintes sanitaires liées à la tenue du poste (prélèvements réguliers de gorge et de nez et coproculture, visite médicale du travail)

POSTE OCCUPÉ PAR (nom et prénom de l'agent) :

Particularités : organisation des absences en équipe crèche ou en équipe SPE (volantes)

Date et signature de l'agent