



## Agent Polyvalent de restauration et de portage de repas

06 janvier 2021

### Positionnement hiérarchique

Commune d'Yzeure

Direction : DRM

Service : Portage de Repas

Pôle : /

Supérieur hiérarchique : BOURET SOPHIE

Lieu d'exercice : Cuisine Centrale

Cadres d'emploi ou grades acceptés : Adjoints techniques ou équivalents

### Missions principales exercées sous l'autorité du responsable hiérarchique

Participe à la production des repas,

Préparation préliminaire de légumerie,

Distribution de repas aux personnes âgées à domicile,

Participe aux activités de production et de distribution des repas sur les différents satellites de la commune,

Participe à l'entretien des locaux et des matériels,

Participation à la démarche qualité mis en place par la collectivité,

Préparation à la mise en plateaux et à la distribution des repas chez les usagers,

Polyvalence de mission en restauration scolaire midi-deux,

### Autres missions éventuelles exercées sous l'autorité de responsable(s) fonctionnel(s) à préciser

Assister à la production de préparations culinaires,

Nettoyage et désinfection des locaux et matériels,

Préparation des tournées de portage,

Contrôle régulier du fonctionnement et de l'entretien du véhicule,

Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité,

Respecter et appliquer les procédures précisées dans le plan de maîtrise sanitaire,

Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son supérieur,

Participe à l'entretien du linge et de la vaisselle,

Ponctuellement, comme tout agent de la collectivité, il pourra être sollicité pour participer à des actions transversales mises en œuvre au sein de la collectivité,

### Conditions d'exercice

Personnel encadré :

Moyens mis à disposition : EPI matériel et moyens de livraison

Contraintes de gestion du temps :

Cycle de travail et horaires : C3

Astreintes : NON

Efforts physiques (nature) : OUI  
Déplacements (fréquence) : OUI  
Travail sur écran (durée) : NON  
Utilisation du véhicule personnel : NON  
Accueil de public : oui  
Régisseur : NON  
NBI : NON  
Autres :  
Cotations liées au poste :

- Fonctions : 2
- Sujétions : 5

## Compétences nécessaires à la tenue du poste

### **Savoirs** (connaissances théoriques)

Connaitre les denrées alimentaires.  
Respecter les horaires de livraisons définies en gérant les contraintes et les priorités.  
La microbiologie et les bonnes pratiques d'hygiène  
Connaitre les règles d'hygiène et de sécurité.  
Avoir le sens de l'organisation et une bonne présentation.  
Connaissance de la personne âgée  
Etre titulaire du permis B et connaitre le territoire de livraison.  
Respect et application des règles de sécurité routière.  
Respect des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maitrise sanitaire.  
S'assurer des bonnes conditions et d'hygiène et de la sécurité alimentaire.  
Etre capable de rendre compte de son activité à son supérieur hiérarchique.  
Etre discret et a l'écoute des usagés.  
Evaluer la nécessité d'intervention chez la personne dans une situation problématique.  
Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation de polyvalence et de disponibilité.

### **Savoir-faire** (être capable de)

Qualité d'écoute, et d'adaptations  
Faire preuve de discrétion et respect de la confidentialité  
Faire preuve de polyvalence dans tous les secteurs.  
Collaborer efficacement entre les collègues et différentes zones  
Etre en mesure de respecter le positionnement hiérarchique.

### **Savoir être** (comportements)

L'agent polyvalent en restauration et de portage à domicile doit être capable de s'adapter et anticiper.  
Contrôler en permanence et en direct la conformité des préparations livrées.  
Etre constamment soucieux de l'image qu'il véhicule et conscient du devoir de réserve envers les usagés.