

Correspondance avec le secteur privé (R.O.M.E)

- catégorie professionnelle (CP)
- domaine professionnel (DOM)
- emploi/métier (E/M)

- CP 13 : Personnels de l'industrie hôtelière
- DOM 132 : Personnels de la restauration
- E/M 13 222 : Serveur en restauration

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Agent de satellite • Agent d'office
Facteurs d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées • Développement de nouvelles recommandations nutritionnelles • Développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social • Développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'intolérances alimentaires • Informatisation des services de restauration
Définition	<ul style="list-style-type: none"> • Participe aux missions de distribution, de service, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux d'un restaurant de collectivité
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Collectivité territoriale dotée d'un service de restauration • Rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Travail sur le lieu de distribution des repas : restaurant ou office dans le cadre d'une production centralisée • Horaires liés aux horaires de service des repas • Rythme soutenu lors du moment repas • Station debout et nécessite de respecter les règles d'hygiène et de porter des vêtements appropriés
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • Par types de convives : enfants, adultes, personnes âgées, convives dont l'état de santé nécessite une alimentation adaptée • Par types de services : à table ou en self-service
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable d'office ou le directeur de la restauration collective • Contrôle par les services vétérinaires (arrêté du 29/09/97) • Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de : <ul style="list-style-type: none"> - toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DSV - malaise d'un convive souffrant d'allergies en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé
Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Echange avec les autres agents de restaurant au sein des écoles et/ou des résidences pour personnes âgées dans le cadre de la gestion du temps de repas
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et au type de service (à table, self-service)
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : C • Filière : Technique • Cadre d'emplois : Agents des services techniques
Conditions d'accès	<p>Sans concours</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agents des services techniques : sans condition de diplôme <p><i>Décret n° 88-552 du 06/05/88</i></p>

ACTIVITES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Distribution et service des repas • Maintenance et hygiène des locaux • Accompagnement des convives pendant le temps de repas
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Distribution et service des repas	
<ul style="list-style-type: none"> • Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène • Présenter les mets de manière agréable • Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance • Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe • Techniques de présentation • Conditions de remise des repas au consommateur • Microbiologie et règles d'hygiène • Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP • Techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et selon le public accueilli
Maintenance et hygiène des locaux	
<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> • Principes de nettoyage et de désinfection • Sécurité liée aux techniques d'entretien
Accompagnement des convives pendant le temps de repas	
<ul style="list-style-type: none"> • Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps de repas • Connaître les gestes de première urgence • Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives • Allergies • Circulaire du 25/06/01 et projet d'accueil individualisé • Gestes de premiers secours