

Domaine d'activités Animation et services à la population

Famille Restauration collective

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 13 211 : Aide de cuisine

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Aide de cuisine • Agent d'entretien • Agent de cuisine • Employé polyvalent de restauration • Répartiteur • Allotisseur • Plongeur
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 activités de production de repas et d'entretien des locaux et matériels
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Au sein de toute collectivité territoriale dotée d'un service de restauration • En fonction de la collectivité, rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide • Travail au sein de l'unité de production • Respect impératif des délais de fabrication • Station debout prolongée, manutention de charge et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction du mode de production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le responsable de production ou l'assistant de production • Contrôle par les services vétérinaires selon l'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"> • Relation avec les autres agents de production afin d'optimiser l'exécution des tâches qui lui sont confiées
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel et équipements de production
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : C • Filière : Technique • Cadre d'emplois : Agents techniques, Agents des services techniques

EMPLOI/METIER

Conditions d'accès

Concours externe ou interne avec conditions de diplôme ou concours 3e voie en fonction du cadre d'emplois

- Agents techniques : titre ou diplôme à finalité professionnelle classé au moins au niveau V, obtenu dans une des spécialités du concours

Décret n° 88-554 du 06/05/88 modifié

Sans concours

- Agents des services techniques : sans condition de diplôme

Décret n° 88-552 du 06/05/88

ACTIVITES

Activités principales

- **Assistance à la production de préparations culinaires**
- **Nettoyage et désinfection des locaux et matériels**

Activités spécifiques

COMPETENCES

Savoir-faire

Savoirs

Assistance à la production de préparations culinaires

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité

- Notions sur les techniques culinaires de base, les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Risques professionnels de la restauration collective
- Bonnes pratiques de manutention

Nettoyage et désinfection des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

- Principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien