



Date de mise à jour : 6 février 2026  
Poste précédemment occupé par : Dounia CHATELLIER  
X Mobilité  Redéploiement  Création  
Poste RH : 10809  
Personne à contacter : Emma GOFFIN  
Fonction : Correspondante Ressources Humaines  
Tél : 01 56 72 87 82  
Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

## DESCRIPTIF DE POSTE

### IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	<b>Agent de restauration sans tenue de caisse</b>
Cadre d'emplois/catégorie	Adjoint technique / catégorie C
Pôle/Direction/Service	Pôle Énergies, Patrimoine et Déplacements / Direction de la Logistique/ Service Restauration / secteur Restauration du personnel
Lieu de travail	Créteil (restaurants HDD, Eiffel, Valenton)
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine et du second de cuisine

### PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Énergies, Patrimoine et Déplacements » avec la DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 186 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

Le secteur Restauration du personnel supervise la gestion et le fonctionnement des restaurants dédiés exclusivement à la restauration des personnels (Valenton, HDD et Eiffel).

### MISSIONS DU POSTE

L'agent de restauration participe aux activités de production et aux missions de distribution des repas. Il accompagne les convives et assure l'entretien des locaux et matériels d'une unité de restauration.

## DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

### ➤ Assistance à la production de préparations chaudes

- Réaliser les préparations des matières premières et produits (déconditionnement/déboîtage), des traitements préliminaires, des taillages, des plaquages, des allotissements ...
- Participer et aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides
- Appliquer et respecter les procédures de travail, d'hygiène et effectuer les autocontrôles réglementaires précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et au travail
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc...)
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

### ➤ Assistance à la production de préparations froides

- Effectuer les tâches de déconditionnement/déboîtage et les traitements préliminaires
- Élaborer les préparations froides (entrées-déserts) dans le respect de la qualité régissant la profession
- Présenter les mets et les plats avec soins et de manière appétissante en suivant les directives du chef de cuisine ou de l'assistant de production
- Appliquer et respecter les procédures de travail, d'hygiène et effectuer les autocontrôles réglementaires précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et au travail
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc...)

### ➤ Distribution et service du repas

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Accueillir, accompagner et conseiller les agents départementaux et le public fréquentant quotidiennement les restaurants administratifs
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Respecter les procédures du travail
- Effectuer les autocontrôles réglementaires

### ➤ Maintenance et hygiène des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection.
- Assurer la plonge batterie et la plonge vaisselle.
- Assurer l'entretien des locaux d'une unité de restauration
- Vérifier et veiller au bon fonctionnement du matériel
- Assurer l'entretien préventif des équipements et matériel de cuisine mis à disposition (démontage des grilles, dépoussiérage des aérations, nettoyage, désinfection).
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son chef de cuisine.

### ➤ Divers

- En cas de nécessité et dans un esprit de continuité du service public, les agents de restauration peuvent ponctuellement être amenés à :
- venir renforcer les équipes des autres restaurants des personnels
  - assurer la tenue de la caisse en cas l'absence de l'agent titulaire
  - respecter le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets

## PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)

<b>Connaissances</b>	<p><b>Indispensables à la prise de poste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe</li> <li>- Connaissance des techniques de présentation et décoration des plats.</li> <li>- Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs qualité</li> <li>- Connaissance des techniques de service en salle</li> <li>- Connaissance des notions sur la qualité nutritionnelle</li> <li>- Connaissance de la procédure HACCP</li> <li>- Connaissance des techniques de manutention</li> <li>- Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels</li> <li>- Connaissance des règles de propreté</li> <li>- Connaître les droits et obligations de l'agent public</li> <li>- Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité</li> </ul>
	<p><b>A acquérir au cours de l'activité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser la microbiologie, les règles d'hygiène et les fondamentaux de l'HACCP.</li> <li>- Maîtriser les risques d'utilisation des produits d'entretien</li> <li>- Maîtriser les techniques de service auprès des différents publics accueillis</li> <li>- Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie ».</li> </ul>
<b>Savoir - faire</b>	<p><b>Indispensables à la prise de poste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire preuve d'une bonne présentation et de capacités d'accueil du public</li> <li>- Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe</li> <li>- Savoir transmettre et partager des informations avec les autres agents du service</li> <li>- Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation</li> <li>- Capacité à rendre compte de son activité à sa hiérarchie</li> <li>- Capacité d'organisation, d'autonomie, de méthode</li> </ul>
	<p><b>A acquérir au cours de l'activité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention</li> </ul>

## ENVIRONNEMENT DU POSTE

<b>Relations de travail</b>	<p><b>Internes</b> : le responsable du service restauration, le responsable de secteur, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du restaurant, les usagers.</p> <p><b>Externes</b> : les fournisseurs</p>
<b>Conditions particulières D'exercice</b>	<p>Station debout prolongée - manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid - port d'équipements de protection individuelle appropriés</p> <p>Horaires fixes en journée continue : 7h10-14h30</p> <p>25 CA + 10 RTT + 7 jours de pénibilité par an</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p>
<b>Moyens mis à la disposition de l'agent</b>	<p>Dotation vestimentaire, véhicule en pool.</p> <p>Équipement de protection individuelle.</p>

## EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : Souhaité : CAP cuisine
Expérience	Souhaitée : expérience dans le domaine de la restauration.
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations      oui x      non <input type="checkbox"/>	

## INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

- NBI : NON	Si oui, préciser à quel titre :	Nombre de points :
- L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux : Groupe 2 autres fonctions - Autres fonctions de niveau 3 – sans utilisation de l'outil informatique - CL-2021		

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
le 09/02/2026 Le Chef du Service Restauration <b>OLIVIER LAROCHE</b>	le 09/02/2026 	9 MAR 2026 le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements <b>Nicolas Fritz</b>

## CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
Favorable	09 FEV. 2026	Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable adjoint du service recrutement et intégration Ar <b>Arnaud ANDRE</b>

NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution