

Date de mise à jour : juin 2025
 Poste occupé par : Ousmane CISSE
 Mobilité Redéploiement Création
 Poste RH : 3315
 Personne à contacter : Emma GOFFIN
 Fonction : Correspondante RH
 Tél : 01 56 72 87 82
 Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Agent de restauration
Cadre d'emplois/catégorie	Adjoint technique / catégorie C
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration /Secteur restauration des jeunes publics
Lieu de travail	Vitry-sur-Seine
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, 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 185 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 de la restauration des jeunes publics assure la gestion de la restauration des collégiens, des foyers de l'enfance et des enfants des crèches à travers 3 sites : l'unité centrale de production Eugénie BRAZIER (environ 7 800 repas/jour), l'unité centrale de production Echat (environ 1000 repas/jour) et le restaurant Chérioux (environ 1000 repas/jour).

MISSIONS DU POSTE

Sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine, l'agent de restauration participe aux activités de production, d'allotissement, de conditionnement et de distribution des repas. Il assure l'entretien des locaux et matériels d'une unité de production de restauration.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ **Coordonner et assister 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
- Conditionner les préparations culinaires
- 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
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Appliquer 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

➤ **Coordonner et assister 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

➤ **Conditionner les préparations culinaires**

- 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
- Appliquer 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)

➤ **Assurer la maintenance et l'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.

➤ **Assurer les missions polyvalentes du poste**

- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des fiches techniques
- Respecter les procédures du travail
- Effectuer les autocontrôles réglementaires

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

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

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	<p>Internes : le responsable du service restauration, la responsable adjointe du service restauration, la responsable de secteur, la cheffe gérante, la responsable qualité, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du restaurant, les usagers.</p> <p>Externes : les fournisseurs</p>
Conditions particulières d'exercice	<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>En cas de nécessité et dans un esprit de continuité du service public, les agents de restauration peuvent ponctuellement venir renforcer les équipes des autres restaurants du personnel (production, conditionnement, distribution et service des repas), effectuer des livraisons</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p> <p>Horaires fixes en journée continue - 39h/semaine</p>
Moyens mis à la disposition de l'agent	<p>Dotation vestimentaire.</p> <p>Équipement de protection individuelle</p>

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : 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 <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

<p>- NBI : NON</p> <p>Régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel (RIFSEEP) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux : CL-2021 « Autres fonctions de niveau 3 sans utilisation de l'outil informatique.

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
<p>le 29/08/2025</p> <p>Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Le chef du Service Restauration</p> <p>OLIVIER LAROCHE</p>	<p>le 1 Sept 2025</p> <p>Le Directeur de la Logistique</p> <p>XAVIER MERCKX</p>	<p>le 8 SEP. 2025</p> <p>Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements</p> <p>Nicolas Fritz</p>

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
	11.08.2025	<p>Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable du service recrutement et intégration.</p> <p>Coralie DUBOIS</p>

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