

# Fiche détaillée

## AGENT SPECIALISE DE RESTAURANT SCOLAIRE

### MÉTIER

### AGENTE / AGENT DE RESTAURATION

FAMILLE - RESTAURATION COLLECTIVE  
DOMAINE D'ACTIVITÉS - SERVICES À LA POPULATION

Correspondance ROME	E/M G1603	Personnel polyvalent en restauration
Correspondance RIME	E/M FPLOG05	Serveur
Correspondance FPH	E/M 25R30	Agent de restauration et d'hôtellerie

### Missions :

Organisation ou suppléance de la gestion de la restauration collective d'enfants.

### Activités principales :

1. Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels
  - appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien
  - nettoyer et désinfecter l'office et le restaurant classique / self et le cas échéants les locaux scolaires
  - réaliser les autocontrôles visuels et contrôler la qualité de l'entretien de l'office et du restaurant classique / self
  - réceptionner et gérer les produits d'entretien
  - repérer les dysfonctionnements et les signaler
  - vérifier le bon fonctionnement du matériel et en assurer l'entretien préventif
2. Organisation de la restauration quotidienne des enfants en restaurant classique ou en self
  - appliquer les normes d'hygiène et de sécurité (chambre froide, four...) et en contrôler le respect
  - maîtriser le bon fonctionnement des équipements (four, laverie, armoire froide, buffets...)
  - réaliser des préparations sur place (entrée et dessert) et mettre en chauffe
  - si restaurant classique : participer à la préparation, au service à table et à la plonge
  - si self : approvisionner les buffets, participer à l'organisation de la gestion des flux des enfants, à la distribution des aliments aux buffets, aider les enfants à faire leur choix et participer à la plonge
3. Participation à l'éducation et à l'éveil gustatif des enfants
  - adopter une attitude éducative auprès des enfants
  - contrôler cette bonne pratique auprès des intervenants
  - initier les enfants au goût
  - prendre en compte un public spécifique : enfants d'âge maternel et primaire
  - relayer l'information aux coordinateurs en cas de dysfonctionnements
4. Planification et gestion des repas
  - commander les repas (en fonction de la demandes des familles)
  - coordonner le service des repas
  - gérer les denrées (stocks)
  - gérer les effectifs
  - planifier les commandes et les effectifs
  - réceptionner et contrôler les commandes

- savoir interpeler les professionnels référents (prestataires, sous-régisseurs, service restauration / coordinateur...)

#### 5. Prise en charge des enfants porteurs d'allergies alimentaires

- appliquer les consignes du PAI
- savoir évaluer la gravité de l'état de santé de l'enfant et interpeler les services compétents

#### 6. Animation d'équipe

- accompagner les équipes
- accueillir et accompagner les nouveaux arrivants
- relayer l'information au sein de la structure
- rendre-compte à la hiérarchie
- repérer les dysfonctionnements et les signaler
- planifier et répartir les tâches de l'équipe
- transmettre les consignes et veiller à leur application
- faire respecter les normes de sécurité et hygiène du personnel (EPI)

### **Qualités requises :**

- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Rigueur, diplomatie et capacité d'adaptation
- Esprit d'initiative et autonomie
- Capacité à relayer des consignes
- Pédagogie et réactivité

### **Connaissances :**

- plan de nettoyage et de désinfection
- techniques d'entretien
- méthode HACCP
- règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire
- notions éducatives

### **Savoir-faire :**

- appliquer strictement les règles d'hygiène
- utiliser les différents équipements des cuisines

### **Conditions spécifiques d'exercice :**

- organisation du travail en fonction de la taille de restaurants
- possibilité d'agents volants effectuant des remplacements sur un territoire
- activités liées au calendrier scolaire et congés imposés pendant les vacances scolaires
- ports de charges lourdes/ manutention
- heures des repas décalées

#### **Lieu de travail :**

Restaurants scolaires de la Ville de Lyon

Horaires :39 h par semaine et 23 jours de RTT

**Information complémentaire :** Niveau d'étude : **Niveau V (Cap/Bep/Bepc)**

Pour déposer votre candidature sur [lyon.fr](http://lyon.fr)