

**INTITULE DU POSTE  
REFERENT(E) EN RESTAURATION SCOLAIRE**

**POSTE OCCUPE PAR :**

**Identification du poste :**

**Filière :** Technique  
**Catégorie :** C  
**Cadre d'emploi :** Adjoint technique  
**Service :** Enfance/Jeunesse/Vie scolaire et extrascolaire/Entretien  
**Lieu de travail :** JALLAIS  
**Position dans la structure :** Rattachement au coordonnateur de la restauration scolaire  
**Temps de travail :** 15.5/35<sup>ème</sup> *poste évolutif en fonction de l'organisation du service*  
**Horaires de travail :** Annualisé suivant planning

**Mission :**

Gère et participe au bon déroulement du temps du midi au restaurant scolaire, aux missions de réception de distribution et de service des repas sur 2 sites  
Accueille et encadre des groupes d'enfants et accompagnement d'enfants en difficulté. Coordonne la relation et la communication aux parents.  
Gestion et organisation de l'équipe.  
Participe à l'entretien des locaux et des matériels  
Gère la bonne exécution du plan de maîtrise sanitaire et l'actualise en fonction des évolutions.

**Activités et tâches principales :**

**Gestion du personnel**

- \_ Encadrer et manager l'équipe
- \_ Animer les réunions de service, communiquer auprès de l'équipe sur les changements et propositions
- \_ Organiser de manière optimum la présence des agents
- \_ Gestion des remplacements en lien avec le coordonnateur
- \_ Assurer les entretiens trimestriels pour les agents en cours de titularisation
- \_ Assurer les entretiens professionnels des agents

**Restaurant scolaire**

- \_ Réceptionner et servir les repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- \_ Contrôler le bon fonctionnement de la distribution (consommation, température, fréquentation...)
- \_ Accompagner et aider les enfants pendant les repas
- \_ Assurer le bon déroulement des repas
- \_ Surveillance des enfants pendant la pause méridienne
- \_ Repérer les dysfonctionnements et les signaler au coordonnateur Restauration scolaire
- \_ Repérer les enfants en difficulté et signaler la situation au coordonnateur Restauration scolaire
- \_ Alerter les services compétents en cas d'accident
- \_ Soigner les enfants en cas de plaies légères
- \_ Mettre en place des animations extérieures
- \_ Concevoir et mettre en formes des supports écrits (affiches, procédures, planning...)
- \_ Gérer, suivre budgets (pharmacie, jeux, petits matériels...) et proposer les budgets de l'année suivante en coopération avec le coordonnateur restauration scolaire
- \_ Gérer la communication et les commandes auprès du prestataire
- \_ Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentation)
- \_ Élaborer et mettre en place les projets du restaurant scolaire en lien avec le coordonnateur Restauration scolaire.

### **Entretien des matériels et des locaux**

- \_ Nettoyer les locaux de restauration et les matériels en fonction des besoins dans le respect des protocoles de nettoyage et de la méthode HACCP
- \_ Faire respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, des matériels et évaluer les besoins
- \_ Contribuer à maintenir les locaux accueillants et en bon état de fonctionnement
- \_ Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits
- \_ Repérer les dysfonctionnements et les signaler au coordonnateur Restauration scolaire

### **Compétences requises :**

#### **Connaissances :**

- \_ Des besoins des enfants pendant le repas : autonomie, détente etc...
- \_ Des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité (HACCP)
- \_ Techniques des procédures de nettoyage, des gestes et postures de la manutention manuelle
- \_ Des gestes de premiers secours
- \_ Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux
- \_ Règles d'utilisation et de stockage des produits
- \_ Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriale

#### **Savoir-faire :**

- \_ Être rigoureuse
- \_ Savoir lire et appliquer un PAI (Plan d'Accueil Individualisé)
- \_ Manager, encadrer et établir les plannings en collaboration avec le coordonnateur
- \_ Adopter une attitude éducative similaire sur le temps du repas avec les enfants
- \_ Maîtriser l'outil informatique, capacité d'adaptation au logiciel métier
- \_ Être capable d'animer les projets pédagogiques de la structure
- \_ Savoir élaborer et mettre des activités adaptées aux enfants accueillis
- \_ Être observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins
- \_ Appliquer les gestes et postures de premiers secours
- \_ Estimer l'état de santé de l'enfant et alerter si besoin
- \_ Alerter les services compétents en cas d'accident
- \_ Transmettre les informations à sa hiérarchie, parent et enfant
- \_ Faire respecter les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective

#### **Savoir-être :**

- Avoir l'esprit d'équipe
- Accepter le rythme soutenu au moment du service
- Sensibiliser les enfants aux différents mets proposés
- Communiquer avec souplesse et bon sens avec ses collègues, le prestataire et les enfants
- Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants
- Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

### **Conditions d'exercice du poste :**

#### **Relations :**

- **internes** : Avec le coordonnateur de la restauration scolaire, les agents de la commune
- **externes** : Avec les élèves, les enseignants, les parents, le prestataire pour les repas

#### **Conditions particulières, sujétions :**

- \_ Rythme soutenu sur le temps du repas
- \_ Station debout prolongée
- \_ Bruit important sur le temps du repas
- \_ Travail isolé par moment

#### **Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaires à l'exercice des fonctions :**

- \_ Formation protocole HACCP
- \_ Formation premiers secours

**Moyens mis à disposition (humains, matériels, financiers ...) :**

- \_ Outils informatiques pour la gestion des commandes et des stocks
- \_ Portable
- \_ Equipements de protection individuelle : chaussures de sécurité, blouse, charlotte, gants
- \_ Matériels et produits d'entretien ...

**Avantages liés au poste :**

- Régime indemnitaire (Groupe C1)
- Avantage en nature (repas) si besoin

**Avantages liés à la collectivité :**

- Prime annuelle
- Adhésion au CNAS
- Participation de l'employeur à la protection sociale prévoyance