

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 28/03/2022 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	<b>SERVICE : DIRECTION GENERALE DE L'EDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS</b>					
2	LIBELLE DU POSTE : Agent polyvalent de restauration					
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 1					
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C					
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C					
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE					
6	IMPUTATION BUDGETAIRE :					
	Programme : 962-02			Code poste : <b>5175</b>		
	Programme RH : 969-02			Centre de travail : 378		
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : ACHIPEL DES TUAMOTU - DGEE – COLLEGE DE MAKEMO					
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> L'agent participe aux activités de production, de réception, de conditionnement, de distribution des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration.					
9	EFFECTIFS ENCADRES                      A                      B                      C                      D                      Autres					
	NOMBRES : Néant					
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Gestionnaire du collège de Makemo					
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Matériel de cuisine et de nettoyage.					
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE :					
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Etre disponible ;</li><li>- Port d'équipement de sécurité / tenue vestimentaire adaptée ;</li><li>- Station debout prolongée, manutention charges lourdes et exposition fréquentes à la chaleur ou au froid ;</li><li>- Horaires liés aux horaires de service de repas (Travailler le soir et le weekend) ;</li><li>- Rythme soutenu au moment des repas.</li></ul>					
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b>					
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assister le cuisinier dans la confection des repas en respectant les règles d'hygiène alimentaire en réalisant des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets ;</li><li>- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel de cuisine ;</li><li>- Ranger le matériel de cuisine ;</li><li>- Nettoyer et entretenir la cuisine.</li></ul>					
14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b>					
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assurer le remplacement des autres agents en cas d'empêchement ou d'absence ;</li><li>- Participer au service de distribution des repas ;</li><li>- Participer à toute tâche nécessaire à la bonne marche de l'établissement en cas de</li></ul>					

	situation d'urgence ; - Aider au service de plonge après le service du soir et le week-end pour les internes.
--	--

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	CADRE D'EMPLOI : Agents techniques
16	SPECIALITE SOUHAITABLE :

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Connaître la méthode « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) .....		X	
	- Connaître les règles d'hygiène alimentaire .....		X	
	- Maîtriser les techniques culinaires .....		X	
	- Connaître les différentes techniques de nettoyage et d'entretien du matériel de cuisine et des locaux .....		X	
	- Connaître les produits d'entretien et savoir les utiliser .....		X	
	- Respecter les règles d'hygiène .....		X	
	- Savoir appliquer des consignes .....		X	
	- Avoir le sens du travail en équipe .....		X	
	- Etre polyvalent .....		X	
	- Etre capable de s'adapter .....		X	
	- Etre disponible .....		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Avoir exercé des fonctions similaires
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : - Formation à la méthode HACCP - Formation à l'entretien et l'hygiène des locaux - Formation sur les règles d'hygiène alimentaire
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le Directeur général de l'éducation et des enseignements

L'Agent :

Date :

Date :

Signature :

Signature :