

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 08/10/2021 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	<b>SERVICE : DIRECTION GENERALE DE L'EDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS</b>					
2	LIBELLE DE LA FONCTION : 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>3421</b>		
	Programme RH : 969-02			Centre de travail : 378		
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : DGEE - IDV – Tahiti – Punaauia - Lycée Hôtelier de Tahiti					
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'agent polyvalent de restauration participe aux activités de préparation des repas, de réception, de conditionnement, de distribution des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration de la structure du lycée hôtelier de Punaauia.					
9	EFFECTIFS ENCADRES      A      B      C      D      Autres					
	NOMBRES : Néant					
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Gestionnaire de l'établissement					
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : - Assister le cuisinier dans la confection des repas en respectant les règles d'hygiène alimentaire ; - Nettoyer le matériel de cuisine ; - Nettoyer et entretenir la cuisine.					
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : - Etre disponible ; - Port d'équipement de sécurité / tenue vestimentaire adaptée ; - Travailler le soir et le weekend.					
13	ACTIVITES PRINCIPALES : - Assister le cuisinier dans la confection des repas en respectant les règles d'hygiène alimentaire ; - Nettoyer le matériel de cuisine ; - Nettoyer et entretenir la cuisine.					
14	ACTIVITES ANNEXES					

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer le remplacement des autres agents en cas d'empêchement ou d'absence</li> <li>- Participer à toute tâche nécessaire à la bonne marche de l'établissement en cas de situation d'urgence</li> <li>- Accueillir le public</li> <li>- Participer au service de restauration</li> <li>- Assurer le service de plonge</li> <li>- Participer aux travaux de maintenance de la cuisine</li> </ul>
--	---

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	CADRE D'EMPLOI : Agents techniques
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Restauration – CAP cuisine

S : Sensibilisation, A : Application, E : Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et diététique ;			X
	- Maîtriser les techniques de production culinaire ;			X
	- Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard ANALYSIS Critical Control Point (HACCP) ;			X
	- Connaissance des bases en diététique et des régimes alimentaires ;			X
	- Connaissance des produits alimentaires locaux pour proposer régulièrement de nouvelles recettes adaptées aux traditions culinaires ;			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 l'entretien et l'hygiène des locaux
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 4 ans minimum.
----	--

Le Directeur général de l'éducation et des enseignements

L'Agent :

Date :

Date :

Signature :

Signature :