

Mis à jour le 28/02/2025

AGENT-E DE PRODUCTION

Matricule n° 620338A– POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION – SERVICE ACCUEIL, RESTAURATION DURABLE ET ENTRETIEN DES COLLEGES	
Définition du poste	Emploi-type : Agent de production Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : C2-2 NBI du poste : NON Filière Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux Lieu d'affectation : Collège Pierre Curie à Bondy Horaires : du lundi au vendredi 6h30/14h30 Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction de l'Éducation Service Accueil Restauration Durable et Entretien des Collèges Bureau des cuisines centrales Cellule/Pôle/Secteur : Cuisine centrale
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Le responsable de site

Raison d'être du poste : Assurer la préparation des plats froids ou chauds pour les collèges servis par les cuisines centrales

Missions principales	<ul style="list-style-type: none">• Contrôle des produits et denrées du jour DLC/DLUO, quantités/qualités• Préparer les produits phase préliminaire (épluchage, lavage, désinfection, taillage, etc.)• Confectionner et dresser, les entrées, les desserts, portionner les fromages• Contribuer à la confection des plats chauds, surveillance des températures, des cuissons et des techniques de refroidissement• Conditionner et allotir des préparations• Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
-----------------------------	--

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer et d'être réajusté.

- Nettoyer les locaux de la zone préparations froides/cuissons/parties communes

Compétences

- **Relationnelles :**

- Savoir travailler en équipe
- Savoir rendre compte de ses activités au chef de cuisine et de production

- **Organisationnelles :**

- Savoir sectoriser des activités en légumerie, préparations froides et chaudes, et à la plonge batterie
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan PMS

- **Techniques :**

- Connaître les techniques culinaires et connaître les produits alimentaires
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)
- Connaître l'outil informatique (étiquetage, etc.)

Niveau d'études :

Diplômes requis :

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique : travail sous atmosphère contrôlée en zone préparations froides

Tous nos postes sont handi-accessibles.

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste.