

**FICHE DE POSTE / Intitulé du poste : Agent de restauration polyvalent – Livraison traiteur et pauses café**

Date de la dernière mise à jour		Contexte de la dernière mise à jour
Date de création		
Numéro de version		

**ETABLISSEMENT** : Université de Lorraine  
**SERVICE ou U.F.R.** : **INSPE – Service restauration**  
**VILLE** : Maxéville

**AFFECTATION MULTI-SITES POUR L'AGENT** :  OUI /  **NON** (l'agent exerce son activité *a minima* sur 2 sites distincts)

Si oui, les citer :

**IDENTIFICATION DU POSTE**

**Branche d'Activité Professionnelle (BAP)** : G

**Emploi-type de rattachement** ([REFERENS](#) / [RIME](#) / [BIBLIOFIL](#)) : **G5B46 - Commis-se de cuisine et restauration**

**Catégorie** :  A /  B /  C

**Quotité de travail** (exprimée en %) : 100%

**Encadrement** :  OUI /  **NON**

Si oui, préciser le nombre d'agents encadrés et leur répartition par catégories :

- Encadrement direct :  A /  B /  C
- Encadrement indirect :  A /  B /  C

**Fonction du responsable hiérarchique direct** : **Responsable de la restauration INSPE**

**Identité du responsable hiérarchique direct** : **GARAU Ramon**

**PRESENTATION GENERALE**
**Description de la structure d'affectation :**

L'Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation (INSPÉ) de Lorraine se voit confier la formation initiale des futurs enseignants du premier et du second degrés et des personnels d'éducation.

Il participe à la formation des enseignants de l'enseignement supérieur. Il forme donc les futurs enseignants, les enseignants en poste, et aussi les étudiants se destinant à d'autres métiers de l'éducation et de la formation, qui souhaitent développer des compétences dans le domaine de l'enseignement, de l'éducation et de la formation.

L'INSPÉ met en œuvre un Master Métiers de l'Enseignement de l'Éducation et de la Formation (MEEF) au sein duquel les étudiants sont préparés, selon la mention choisie, aux différents métiers et concours de l'enseignement et de l'éducation

**Description du poste :**

L'agent travaille prioritairement pour le service traiteur qui assure la production sur le site de Maxéville et livre dans les différents sites de l'université. L'agent effectue des préparations, des livraisons de commandes petits déjeuners, café ..., de la plonge machine, participe à l'entretien général du service, aux pluches et à des services de repas. A titre complémentaire, l'agent participe aux différentes autres activités de la restauration, notamment au fonctionnement du self service.

## DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES

### Activités principales (déclinées par missions/ thèmes dans la limite de 5):

#### **Mission 1 : Préparer les commandes du service traiteur et les livrer / A ce titre l'agent doit (activités) :**

- Fabriquer les produits de la carte, les boissons chaudes, etc.
- Nettoyer, désinfecter le matériel suivant le protocole.
- Ranger le matériel et la vaisselle dans l'ordre établi.
- Charger/décharger le véhicule de livraison (charges d'environ 15 kg)
- Assurer la livraison des prestations traiteur avec un véhicule utilitaire et en assurer l'installation et le service
- Assurer l'entretien du véhicule
- Enregistrer les opérations pour assurer la traçabilité.

#### **Mission 2 : Entretien général/ A ce titre l'agent doit (activités) :**

- Nettoyer, désinfecter les locaux suivant le plan de nettoyage.
- Nettoyer, désinfecter les chambres froides suivant le protocole.
- Assurer la désinfection pluriquotidienne des points contact suivant les protocoles sanitaires
- Participer à la plonge machine.

#### **Activités associées :**

- Participer aux autres activités de la restauration sur le site de Maxéville et le cas échéant sur ceux de Bar-le-Duc et Montigny-lès-Metz (self-service, autres prestations de restauration sur site)

## COMPETENCES LIEES AU POSTE

#### **Connaissances (limitées à 7)**

- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaissance de la méthode HACCP.
- Connaissance des techniques de base en préparation culinaire.

#### **Compétences opérationnelles (limitées à 7)**

- Savoir appliquer le plan de nettoyage.
- Maîtriser la mise en œuvre des techniques de nettoyage.
- Maîtriser les protocoles HACCP
- Savoir organiser une tournée de livraisons et de ramassages.
- Se rendre de manière autonome en conduisant un véhicule de livraison d'un point A à un point B
- Respecter les consignes reçues

#### **Compétences relationnelles (limitées à 7)**

- Savoir accueillir les usagers.
- Connaitre les bases du service.
- Savoir travailler en équipe.

#### **Diplôme souhaité :**

## CONDITIONS ET CONTEXTE DE TRAVAIL

### TEMPS DE TRAVAIL :

**Pics d'activités possibles :** X OUI /  NON (si oui préciser les fréquences et périodes éventuelles)

Tous les jours de 7h30 à 09h30 en particulier au premier semestre et en juin.

### **Modalités particulières de temps de travail (cf. règlement de gestion UL)**

X **SANS OBJET**  Astreintes  Permanences  Horaires décalés  Travail le weekend  Travail de nuit  
 Travail pendant les périodes de fermeture

**Possibilité de Télétravail :**  Oui x Non

## DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS

**Au sein de l'UL**

Occasionnels  Intermittents  **Fréquents**  Permanents

**En dehors de l'UL**

**Occasionnels**  Intermittents  Fréquents  Permanents

Précisions complémentaires le cas échéant :

**PERIMETRE DU POSTE - RELATIONS FONCTIONNELLES**

Travail réalisé plutôt seul  **Travaille réalisé plutôt en équipe**  Travail réalisé régulièrement au contact du public / des usagers

**Partenaires (internes/externes)**

Partenaires internes fonctions, structures ou services (limités aux 3 principaux)

<i>Liens avec d'autres postes ou services</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>
Usagers du service prestations café INSPE	Echanges journaliers

Partenaires externes :

<i>Liens avec d'autres partenaires externes de l'UL</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>

**AUTORISATIONS / HABILITATIONS SPECIFIQUES LIEES AU POSTE**

FORMATIONS :  **Oui**  Non (si oui préciser les formations obligatoires liées au poste)

Formations HACCP.

HABILITATIONS :  Oui  **Non** (si oui préciser les habilitations liées au poste)

AUTORISATIONS - ACCREDITATIONS :  Oui  **Non**

NIVEAU DE LANGUE(S) ETRANGERE(S) REQUIS SUR LE POSTE :  Oui  **Non** (si oui préciser ces données)

Autres :

**EQUIPEMENTS SPECIFIQUES LIES AU POSTE**

**Oui**  Non (si oui préciser les équipements visés lunettes, casque, masque, vêtement, etc...)

**Tenue de travail** + Equipements de Protection Individuels (visière, masque, gants, surblouse)

**INDEMNITES SPECIFIQUES LIEES A LA FONCTION :**

**Fonction reconnue par l'établissement comme ouvrant droit à la NBI** :  **Non**

Si oui, précisez le nombre de points attribués à la fonction :

**IPAGE** :  **Non**

Si oui, à quel titre :

**TENDANCE D'EVOLUTION DU POSTE**

**Facteurs d'évolution connus du poste par le responsable hiérarchique direct :**

**Impacts éventuels sur le poste, les missions et/ou compétences de l'agent connus par le responsable hiérarchique direct :**

Nécessité de poursuivre à l'issue de la formation initiale la formation continue

