

DÉTAIL DE L'ACTIVITÉ DU CVD

| | |
|--|---|
| Service d'accueil | Restauration scolaire pôle « Production des repas » |
| Identité du ou des tuteur(s) et fonction au sein de la Mairie | Nohoraa TAURAA, Chef de service |

I. ACTIVITES DONNEES AU VOLONTAIRE

► Emploi occupé :

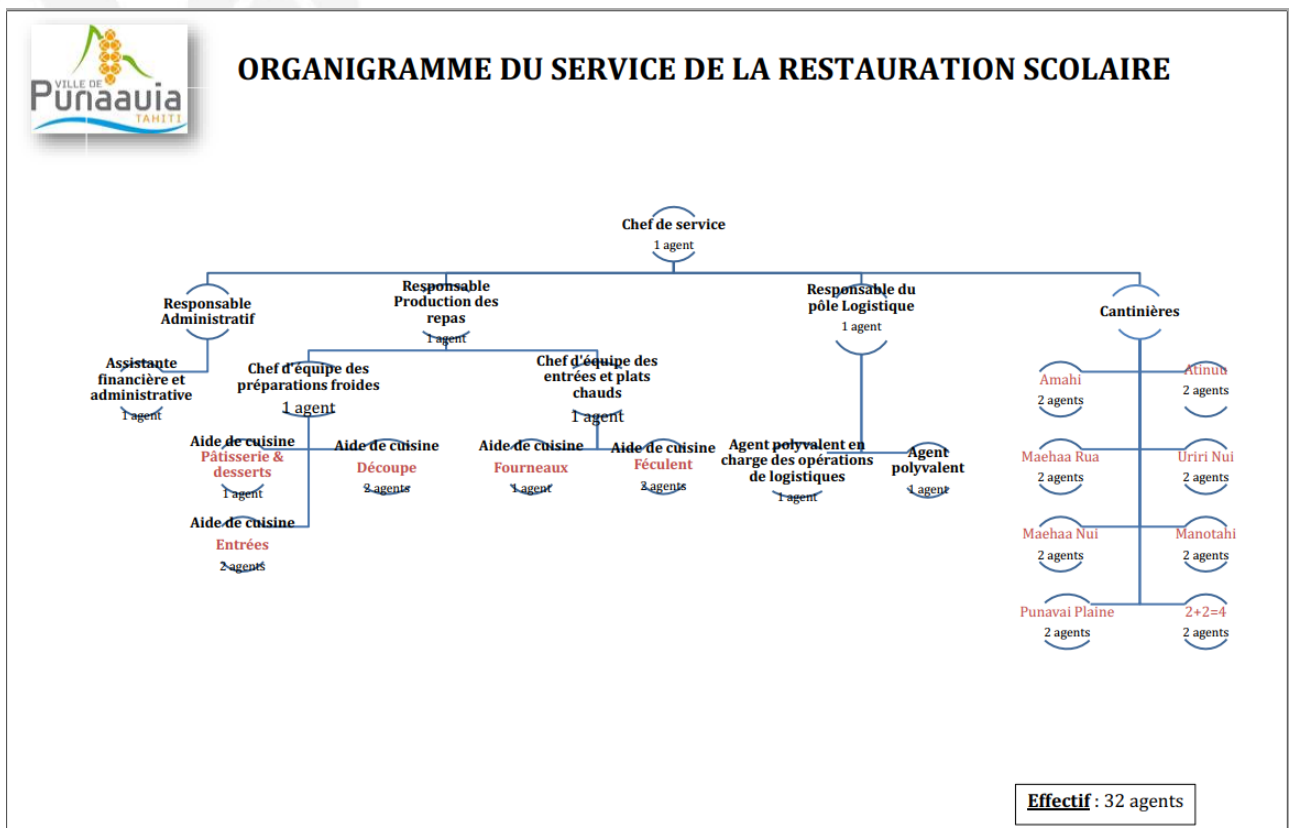
Assistant de production culinaire

► Descriptif du service (Missions et organisation) :

Le service de la restauration scolaire a pour principales missions de :

- Assurer la fabrication et la livraison des repas pour :
 - Les 9 établissements publics scolaires de Punaauia ;
 - Les besoins de la commune (événements communaux, CLSH, etc.) ;
- Respecter les règles d'hygiène en vigueur afin d'assurer une sécurité alimentaire optimale ;
- Contribuer à l'éducation nutritionnelle des enfants des écoles en proposant des menus équilibrés, adaptés et variés.

Il est composé de 32 agents répartis comme suit :



En moyenne, 2500 repas sont préparés et distribués en période scolaire, du lundi au jeudi.

► Descriptif du projet :

Le pôle « Production des repas » est composé de 11 agents déclinés comme suit :

- 1 responsable de pôle,
- 1 chef d'équipe des préparations chaudes,
- 1 chef d'équipe des préparations froides,
- 8 aides de cuisine.

L'assistant de production culinaire sera rattaché au responsable du pôle production des repas et aura pour principale mission de l'aider à coordonner, diriger et superviser l'ensemble des activités du pôle « Production des repas ».

► Missions ou tâches confiées :

- Participer à l'élaboration des menus dans le cadre du plan alimentaire du service,
- Informatiser l'ensemble des fiches dédiées à la production (fiches de traçabilité des repas, fiches de traçabilité des températures, etc.),
- Participer au tri, classement, cotation et archivage des documents du pôle « Production des repas »,
- Participer à la saisie informatique de l'ensemble des fiches techniques de préparations culinaires,
- Participer à l'identification des rationnaires faisant l'objet d'une préparation de repas spéciaux (type allergie ou intolérance alimentaire) et à l'étiquetage des repas,
- Participer à la gestion et au suivi des évaluations des repas et concevoir un état des appréciations de ces derniers de manière hebdomadaire.

II. **COMPETENCES RECHERCHEES**

► Diplôme(s) :

- Licence pro « Mention métiers des arts culinaires et des arts de la table » ou autres,
- BTS « Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR) »

► Savoirs :

- Compétence informatique (bureautique),
- Connaître les règles et les procédures d'hygiène alimentaire,
- Connaître les techniques culinaires de base,
- Connaissance en nutrition et équilibre alimentaire,
- Compétence analytique et rédactionnelle.

► Savoirs – faire :

- Maîtrise de l'outil informatique,
- Être autonome, méthodique, dynamique, ordonné et rigoureux,
- Être capable d'anticipation et d'initiative, dans les limites imposées par sa hiérarchie.

► Savoirs – être :

- Avoir le sens du service public,
- Savoir travailler en équipe,

- Discrétion et efficacité dans le poste,
- Adaptabilité, disponibilité,
- Maîtrise de soi,
- Rendre compte à sa hiérarchie,
- Excellente capacité d'écoute et de réponse.

III. MOYENS MIS A DISPOSITION DU VOLONTAIRE

► Techniques, méthodes, savoir-faire transmis :

Traitement de l'information et classement des documents administratifs, animation des équipes, etc.

► Moyens mis en œuvre :

PC, tenue de travail en cuisine, matériel professionnel utilisé par le pôle « Production des repas »

► Logiciels utilisés :

- Word, Excel, Enoha, etc.