

Spécialité : Restauration

Option : Agent en restauration collective : liaison chaude, liaison froide

L'agent en restauration collective directe ou différé, en liaison chaude ou froide, est généralement rattaché aux services des affaires scolaires, à la direction de la restauration collective ou au CCAS/CIAS d'une structure communale, intercommunale, d'un conseil général ou régional.

Il participe, sous l'autorité d'un responsable, aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas ainsi qu'à l'entretien des locaux et matériels de restauration dans le souci permanent de satisfaire la collectivité et les usagers (enfants, adultes, personnes âgées) et dans le respect de la réglementation. Il travaille au sein d'une équipe.

Activités principales

➤ **Assistance à la production de préparations culinaires**

- appliquer les consignes : faire les contrôles, connaître et utiliser les documents réglementaires en vigueur, les conditions de stockage (DLC, température, règles d'hygiène...)
- réceptionner les marchandises et les contrôler
- effectuer une remise en température
- réaliser des sauces émulsionnées simples
- réaliser les préparations préliminaires
- participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
- maintenir à température les préparations dans le respect de la réglementation ou/et conditionner les préparations culinaires pour leur distribution

➤ **Distribution et service des repas**

- maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance
- participer au service et à la distribution des plats dans le respect des règles d'hygiène
- participer au dressage et à la décoration des plats
- adopter une attitude d'accompagnement auprès des usagers pendant le temps du repas
- appliquer les consignes de projet d'accueil individualisé

➤ **Maintenance et hygiène des locaux et matériels**

- réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.

Compétences professionnelles

- avoir des notions sur les techniques culinaires de base, les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats
- connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable
- connaître les règles de réception des marchandises et de stockage des denrées
- avoir des notions sur les portions alimentaires et sur la diététique
- connaître le matériel et les produits de base (aliments et ingrédients)
- avoir des notions sur les allergies et le projet d'accueil individualisé
- connaître et savoir utiliser les produits d'entretien adaptés
- connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- connaître et porter les équipements de protections individuelles nécessaires
- savoir rendre compte, être réactif : informer sa hiérarchie de toute anomalie pouvant entraîner des risques sur les usagers et les personnels
- savoir analyser les consignes reçues et les adapter si besoin
- savoir travailler en équipe
- être autonome et faire preuve de disponibilité.