

> Intitulé de l'emploi

Agent d'office

> Autres appellations

- Cantinière
- Aide cantinière

> Définition synthétique

L'agent d'office gère les activités de distribution des repas et participe à l'animation d'un restaurant de collectivité.

> Activités principales

- Distribution et service des repas
- Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux et du matériel
- Animation et pilotage de l'équipe
- Accueil des élèves

> Compétences requises

Savoir :

- Règles d'hygiène HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- Techniques culinaires (bases)
- Principes de nettoyage et de désinfection
- Règles d'accueil
- Techniques de manutention
- Gestes d'urgence
- Besoins nutritionnels

Savoir-faire :

- Réaliser des préparations sur place
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène (plateau témoin, contrôle, maintien des températures, tenue obligatoire, application et surveillance du respect des procédures d'entretien des locaux et du matériel)
- Gérer les effectifs journaliers, passer les commandes
- Compléter les fiches « suiveuses »
- Réceptionner et gérer les produits d'entretien
- Organiser le travail journalier
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la hiérarchie
- Appliquer les consignes de règles d'accueil
- Employer un langage correspondant à la mission éducative propre à l'emploi

Comportements professionnels :

- Adopter une attitude éducative
- Rigueur
- Sens du travail en équipe
- Sens du contact avec les enfants

> Conditions particulières d'exercice

- Manutention de charges
- Station debout
- Horaires liés aux services des repas
- Exposition aux nuisances sonores

> Tendances d'évolution

Facteurs clés à moyen terme (3-5 ans) :

- Évolution de la réglementation HACCP et accueil du public

Impacts sur l'emploi (qualitatif) :

> Proximité avec d'autres emplois