



Date de mise à jour: 11/03/2022

Intitulé du stage

Mise à jour des Procédures Hygiène
Etude sur la formation en interne des agents de restauration

Affectation

Pôle Entretien-Restauration

Responsable

Sophie DAVID, Directrice du pôle Entretien –Restauration

Présentation du service

Le Pôle Entretien-Restauration est chargé de la gestion des bâtiments communaux, des locaux scolaires et de la restauration scolaire de la ville de Saint Cyr En Val.

Ses missions concernent :

- l'entretien des locaux des bâtiments, de restaurer les convives et d'accompagner le bien-être des enfants tout au long de la journée.
- la gestion du personnel (hors enseignants) des écoles maternelles et élémentaires de la Ville de Saint Cyr en Val,
- la restauration au sein des 2 restaurants scolaires, de la Maison de la Petite Enfance, du portage à domicile du CCAS
- l'accompagnement du transport du ramassage scolaire

Les repas sont fabriqués par un prestataire et livrés dans les restaurants scolaires en liaison froide.

14 agents de restauration sont affectés sur les restaurants scolaires.

Missions

Famille Professionnelle : Restauration collective

Missions du stage

- Mise à jour des procédures du Plan de Maîtrise Sanitaire de la Ville de Saint Cyr En Val
 - Groupe de travail avec des référents de restaurants scolaires et des agents
 - Evolution des procédures si nécessaire
 - Amélioration du classement des procédures pour faciliter leur consultation / utilisation
 - Échanges avec le prestataire, la Direction Départementale de la Protection des Populations, d'autres collectivités
- Réflexion sur la mise en place d'une formation interne pour les agents du service en hygiène en restauration collective

Compétences

Diplômes/connaissances

- Formation HACCP et principes de base de l'hygiène en restauration collective
- Connaissance de la restauration collective
- Permis de conduire B

Qualités requises

- Qualités relationnelles, sens de la pédagogie
- Autonomie
- Rigueur

Moyens et Equipements

Matériel professionnel de restauration collective

Conditions particulières

Travail en journée continue, dans les restaurants scolaires sur le temps scolaire, la MPE le portage sur le temps scolaire et dans l'ALSH sur les périodes de vacances