



PLONGEUR-BATTERIE

Fiche de poste type - Répertoire des métiers

Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS:
restauration

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:

ATRF ou agent spécialiste (AS 4)

Mission

Effectue des tâches lourdes et pénibles liées à l'entretien de la batterie, de la platerie et des ustensiles de cuisine.

Activités principales:

- Nettoie et entretient l'ensemble des équipements ayant servi à la préparation des repas,
- Ramasse et évacue les détritrus,
- Trie et range les ustensiles de cuisine,
- Veille à la propreté du matériel utilisé et nettoie le local de plonge,
- Vérifie l'approvisionnement en produits utilisés et l'état des stocks,
- Vérifie le bon fonctionnement du matériel et signale les dysfonctionnements,
- Applique les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,

Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche d'entretien ainsi que, le cas échéant, les missions de base nécessaires au fonctionnement du service de restauration.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *prorata temporis*.

Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):

- Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),
- Connaissance des techniques de manutention lourde,
- Connaissance des produits de nettoyage utilisés,
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,

- Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Connaissance de l'utilisation d'Equipements de Protection Individuelle,

Formation :

- Produits lessiviels,
- Gestuelle et ergonomie,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Plan de Maîtrise Sanitaire et utilisation des EPI,
- Economie d'énergie,
- Formation en vue d'une reconversion professionnelle.

Fiche de poste type

Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : COMMIS DE CUISINE (G5B46)

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:

ATRF ou agent spécialiste (AS 4)

Caractéristiques spécifiques du poste :

Site:

Site de Rennes CENTRE et EST

Structures habituelles d'affectation :

RU Etoile
RU Astrolabe

Rattachement administratif et fonctionnel :

Unité de gestion RU Beaulieu et Centre

Caractéristique du régime indemnitaire :

M. CHOLLEY
