



FICHE DE POSTE

AGENT DE SERVICE

Définition de la fonction

Assurer l'entretien des locaux et le service de restauration en cuisine collective

Missions principales

- Nettoyages des bâtiments
- Préparation, dressage et service des plats
- Plonge
- Entretien des locaux de restauration après service

Compétences professionnelles requises

- Connaissances souhaitées sur les méthodes HACCP en restauration et les nouvelles techniques de nettoyage et d'entretien des locaux.
- Expérience souhaitée en restauration collective et dans le domaine de l'entretien

Qualités professionnelles requises

- Respect des protocoles et consignes
- Bonne condition physique
- Discrétion
- Bonne présentation
- Sens du travail en équipe et des relations humaines
- Gestion du temps
- Dynamisme et motivation

Caractéristiques spécifiques liées au poste

- Permis B apprécié
- Missions ponctuelles ou missions longues
- Amplitude horaire : Intervention sur temps de pause méridienne / horaires variables pour l'entretien des locaux