

## FICHE DE POSTE

Emploi : Agent polyvalent en Restauration événementiel (H/F)

### FILIERE

Administration  
Entretien ménager  
Domaine spécifique : Catering

Logistique  
Restauration

X

Catering FDH : 100 à 800 repas en présentiel midi et soir

### EMPLOI

**FINALITE DE L'EMPLOI :**

- Participer au bon fonctionnement du service catering

**MISSIONS GENERALES DE L'EMPLOI :**

- Participer à l'élaboration des repas

### POSTE

#### **ACTIVITES PRINCIPALES :**

- Assure les travaux courants liés à la préparation des repas, à l'installation de la zone de distribution et de restauration
- Participe aux travaux nécessités par l'application des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assure la plonge (batterie et vaisselle)
- Assure le nettoyage de la zone restauration, matériels et équipements
- Réceptionne et contrôle les livraisons
- Agit dans le respect des procédures et normes d'hygiène et de sécurité HACCP

#### **SPECIFICITES DU POSTE :**

- **Découverte du milieu de la restauration événementielle**
- Restauration de type catering ouverture 24h/24, 7j/7
- Travail en position debout, en équipe
- Manipulation de charges lourdes, utilisation de produits entretien
- Conditions extrêmes : amplitudes thermiques et environnement bruyant

#### **RATTACHEMENT HIERARCHIQUE OU FONCTIONNEL :**

- Reçoit des instructions du responsable de la restauration catering

### COMPETENCES

#### **PRE-REQUIS**

- Avoir une première expérience en restauration
- **Disponibilité et mobilité**

#### **POSITION DE L'EMPLOI DANS LA CLASSIFICATION**

**EMPLOI-REPERE DE RATTACHEMENT :**

N° 1 Agent de service

**CATEGORIE :**

CDD Non cadre

#### **CONDITIONS DU POSTE**

- **CDD Contrat à Durée Déterminée d'un mois du 19/08 au 20/09**
- 35 heures par semaine répartie du lundi au dimanche
- 35 heures par semaine, réparties selon planning.
- Rémunération base SMIC, possibilité d'heures supplémentaires, heures de nuit, heures dimanche...
- **Poste basé au Plessis-Pâté 91 – Base Aérienne**