CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE L'AUDE

AGENT DE RESTAURATION

CARACTERISTIQUES DU METIER

AUTRES APPELLATIONS DE L'EMPLOI	Agent polyvalent de production en restauration Agent de restaurant Aide de cuisine
COMPETENCES REQUISES	Organisation / Efficacité / Maîtrise des règles d'hygiène (HACCP) et d'équilibre alimentaire / Travail en équipe / Adaptation à la diversité des publics
EXIGENCES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES	Horaires atypiques possibles
AMBIANCE DE TRAVAIL ET CONTRAINTES PHYSIQUES	Exposition aux ambiances thermiques (chaleur, froid, humidité) - Exposition au bruit Utilisation de produits chimiques - Exposition aux agents biologiques et infectieux Manutention manuelle et port de charges Contraintes posturales et articulaires – Gestes répétitifs Chutes de plain-pied, de hauteur, chute d'objets
ACCES AU METIER	CAP Cuisine (non obligatoire)

FACTEURS D'USURE PROFESSIONNELLE (P = pénibilité)

AGENTS CHIMIQUES	(P)	Utilisation de produits d'entretien Exposition aux poussières
AGENTS BIOLOGIQUES ET INFECTIEUX		Manipulation de déchets organiques Contact avec le public/les enfants
BRUIT	**(P)**	Restauration avec les enfants Equipements de travail (hotte aspirante, aspirateur, autolaveuse, robot…)
AMBIANCE THERMIQUE	**(P)**	Travail en zones froides/chaudes (congélateur, laboratoire, plaques de cuisson, four, marmites, plonge)
POSTURES PENIBLES	**(P)**	Station debout prolongée - Piétinement Postures courbées, accroupies
EQUIPEMENTS DE TRAVAIL	**(P)**	Vibrations transmises par les équipements Utilisation de couteaux, trancheuse, four…
MANUTENTION MANUELLE ET PORT DE CHARGES	**(P)**	Déplacement de mobilier, des poubelles, des bacs à linge… Port de charges (cartons, conserves, batterie de cuisine…)

MESURES DE PREVENTION (liste non exhaustive)

HUMAINES 	✓ Formation liée à l'utilisation de produits chimiques ✓ Formation liée à l'utilisation des équipements de travail ✓ Formation gestes et postures (PRAP) ✓ Formation de secourisme ✓ Formation incendie (exercices d'évacuation et utilisation des moyens de premiers secours) ✓ Surveillance médicale (vaccinations)
ORGANISATIONNELLES 	✓ Etude du niveau de bruit ✓ Organisation des temps de repas (plusieurs services) ✓ Aménagement des rangements à hauteur d'hommes ✓ Favoriser le conditionnement en petits volumes moins lourds ✓ Evaluation du risque chimique ✓ Alternance des tâches, organisation des plannings, rotation du personnel ✓ Ergonomie au poste de travail (plonge, préparation…) ✓ Vérification périodique des installations et du matériel ✓ Procédure d'évacuation en cas d'incendie
TECHNIQUES 	✓ Traitement acoustique des locaux et du matériel (capotage, calfeutrage, encoffrement des parties bruyantes, patins sous les chaises, tapis type gomme sur les tables, vaisselle en polycarbonate…) ✓ Substitution des produits chimiques dangereux par des produits moins dangereux ✓ Mobilier léger ou sur roulettes, armoires traversantes ✓ Matériel de manutention adapté mis à disposition (diable, chariot, échelles de plat…) ✓ Protections auditives choisies en concertation avec l'agent (ex : bouchons moulés) ✓ EPI et tenue de travail adaptés (gants de manutention, gants de protection chimique, gants thermiques, gants anti-coupures…)