

 	Agent de restauration - Cuisine Dupuytren <i>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</i> (Fiche de poste)	Codification : RES-RH-009 B
		Date d'application : 01/04/2019
		Page : 1/3

	Nom	Fonction	Signature
Rédaction	Pascal PEYRONNET	Ingénieur	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN1_NOTIME
Vérification Direction Qualité	Référent DPQRU	Direction de l'Organisation - de la Qualité-gestion des risques et des Relations avec les Usagers	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN2_NOTIME
Vérification	Christophe SAMSON	Ingénieur logistique	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN3_NOTIME
Approbation	Laëtitia JEHANNO Thierry MONTOURCY	Directeur des Relations Humaines Directeur des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN4_NOTIME

PRESENTATION DU POSTE

Fonction :

Fabriquer les préparations froides en respectant les états quantitatifs et les rotations de stock.
Allotir les plats cuisinés et assurer l'expédition des chariots repas.
Assurer la plonge vaisselle des retours plateaux des patients.

Métier (précisez également le code métier) :

Agent de restauration – 25 R 30

Liaisons hiérarchiques :

Directeur des équipements, de la politique hôtelière et des achats
Ingénieur Logistique
Ingénieur restauration
Responsable d'encadrement cuisine
Responsable production
Responsable management qualité et chargé de la sécurité alimentaire

Liaisons fonctionnelles :

Interne à l'unité : ensemble du personnel de l'UPCD

Interne à l'établissement : service diététique, unités fonctionnelles

MISSIONS

Mission principale :

- Gérer les « Date Limite de Consommation » et « Date Limite d'Utilisation Optimale »
- Préparer les hors d'œuvres, jambons, salades, fromages, desserts et collations
- Servir et mettre les aliments sur le plateau en fonction de la carte menu
- Réceptionner et débarrasser les chariots repas
- Assurer la plonge vaisselle : débarrasser, défourner
- Désinfecter les chariots (mode opératoire)
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux
- Assurer le tri des déchets

  <p>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</p>	Agent de restauration - Cuisine Dupuytren <i>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</i> (Fiche de poste)	Codification : RES-RH-009 B
		Date d'application : 01/04/2019
		Page : 2/3

Missions spécifiques (*en complément de la mission principale*) :

- Thermo filmer les plateaux (individuel / global)
- Identifier les produits
- Effectuer des prélèvements échantillon plats témoins
- Assurer l'approvisionnement régulier et maîtrisé des produits alimentaires
- Assurer l'approvisionnement matériel
- Vérifier le bon fonctionnement du chariot avant expédition
- Enfourner dans un compartiment propre et vide
- Vérifier avant chargement la disponibilité en chariot repas
- Expédier les chariots repas à la bonne destination en respectant les règles de fonctionnement du cartrac
- Vérifier la propreté de la vaisselle en sortie de machine
- Contrôler le bon fonctionnement des équipements
- Vérifier la présence de produits lessiviels
- Nettoyer les machines à laver et les broyeurs à déchets

PARTICULARITE DU POSTE ET RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE

Spécificités du poste :

Manutention de charges

DQT de 7h30

Horaires : du lundi au vendredi : 6h30-14h30 ou 13h-21h par roulement

1 week end sur 3 travaillé (10h30-14h et 17h-21h)

Participation aux autres activités de l'unité

Formations obligatoires requises :

Filières d'études en restauration/hôtellerie ou autre

Formation HACCP

Formation sensibilisation à la diététique

Moyens mis à disposition (*techniques, humains, financiers*) :

Matériel de la préparation froide

Matériel de la chaîne de conditionnement, chariots repas

Matériel du secteur plonge

Prévention - Sécurité (*risques liés au poste, habillement, protection*) :

Tenue professionnelle de travail en conformité avec le secteur, chaussures de sécurité

PROFIL REQUIS

Formations – Qualifications (*Savoir*) :

Pas de qualifications spécifiques

CAP / BEP / Bac Professionnel du domaine Hôtellerie Restauration

  <p>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</p>	Agent de restauration - Cuisine Dupuytren <i>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</i> (Fiche de poste)	Codification : RES-RH-009 B
		Date d'application : 01/04/2019
		Page : 3/3

Connaissances particulières (Savoir-faire) :

Savoir interpréter les états quantitatifs
Avoir des bases en cuisine
Connaître les particularités des différents régimes alimentaires
Connaître le fonctionnement du cartrac
Etre rapide dans l'exécution des tâches pour suivre la marche de la chaîne de vaisselle
Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
Connaître et appliquer les principes de la méthode HACCP
Etre impliqué dans la démarche qualité
Adapter sa pratique professionnelle à des situations particulières dans son domaine de compétence
Choisir et utiliser les outils de travail et de contrôle afférents à son métier
Discerner les saveurs, les arômes
Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
Renseigner des personnes au regard de son métier
Travailler en équipe pluridisciplinaire
Evaluer l'état de propreté des surfaces
Utiliser les techniques gestes et postures

Expériences professionnelles (Savoir-faire) :

Expérience en restauration collective

Qualités professionnelles (Savoir-être) :

Avoir l'esprit d'équipe
Faire preuve d'initiative
Avoir des capacités à communiquer
Avoir le sens de présentation (travail soigné)
Etre disponible et à l'écoute
Etre organisé et méthodique
Etre polyvalent sur les autres activités de l'unité
Etre rapide dans l'exécution des gestes (chaîne)
Etre ordonné et méthodique pour organiser son poste de travail