

	Agent au poste CUISINE - Cuisine Chastaingt <i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i> (Fiche de poste)	Codification : RES-RH-030 A
		Date d'application : 22/08/2019
		Page : 1/3

	Nom	Fonction	Signature
Rédaction	Caroline ESPESO	Responsable de production	25/07/2019
Vérification Direction Qualité	Réfèrent DPQRU	Direction de l'Organisation - de la Qualité-gestion des risques et des Relations avec les Usagers	25/07/2019
Vérification	Pascal PEYRONNET Christophe SAMSON	Ingénieur Ingénieur logistique	05/08/2019 20/08/2019
Approbation	Arnaud GARCIA Laëtitia JEHANNO	Directeur des prestations hôtelières & logistiques Directeur des Relations Humaines	22/08/2019 20/08/2019

PRESENTATION DU POSTE

Fonction :

Elaborer des plats en transformant des matières premières en produits finis pour différentes applications : conditionnement en plot Chastaingt ou cuisine relais J Rebeyrol

Métier (*précisez également le code métier*) :

Agent de production culinaire / alimentaire – 25R20

Liaisons hiérarchiques :

- Directeur des équipements, de la politique hôtelière et des achats
- Directeur des prestations hôtelières et logistiques
- Ingénieur logistique
- Ingénieur restauration
- Responsable production
- Encadrement cuisine

Liaisons fonctionnelles :

Ensemble du personnel de la cuisine

MISSIONS

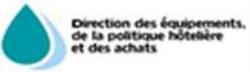
Mission principale :

- Organiser la production en fonction du plan de travail de cuisson
- Identifier les produits, assurer la traçabilité des produits utilisés (fiches techniques, fiches de suivi)
- Récupérer les matières premières nécessaires pour la préparation
- Réaliser les cuissons et les productions de flans enrichis, semoule et tapioca (lundi – jeudi), les préparations pour les pasteurisés
- Respecter et assurer le suivi des refroidissements
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux
- Assurer les déconditionnements des produits surgelés
- Réaliser la découpe des viandes pour le site de J Rebeyrol

	Agent au poste CUISINE - Cuisine Chastaingt <i>Direction des Équipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i> (Fiche de poste)	Codification : RES-RH-030 A
		Date d'application : 22/08/2019
		Page : 2/3

PARTICULARITE DU POSTE ET RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE
<p>Spécificités du poste : Manutention de charges Horaires DQT de 7h30 : 7h - 15H00 ou 9h – 17h DQT de 7h45 : 7h - 15H15 ou 9h – 17h15 Participation aux autres activités de l'unité</p> <p>Formations obligatoires requises : Filières d'études en restauration/hôtellerie ou autre Formation HACCP Formation sensibilisation à la diététique</p> <p>Moyens mis à disposition (techniques, humains, financiers) : Matériel de la cuisine</p> <p>Prévention - Sécurité (risques liés au poste, habillement, protection) : Tenue professionnelle de travail en conformité avec le secteur, chaussures de sécurité, port de protections auditives</p>

PROFIL REQUIS
<p>Formations – Qualifications (Savoir) : CAP / BEP / Bac Professionnel du domaine hôtellerie restauration Pas de qualifications spécifiques / Formations</p> <p>Connaissances particulières (Savoir-faire) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posséder des connaissances spécifiques en cuisine - Etre polyvalent sur les postes de plonge, légumerie, préparation froide, chaîne de conditionnement. - Connaître et appliquer les consignes relatives aux liaisons froide, chaude et mixte - Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (matériel et autres) - Avoir une capacité à communiquer pour faire circuler l'information et les consignes - Connaître la démarche HACCP (marche en avant, Programmes Pré Requis PRP/ PRPo et CCP) - Etre impliqué dans la démarche HACCP - Savoir gérer un stock « dates de péremptions » - Avoir une condition physique optimum (manutention) <p>Expériences professionnelles (Savoir-faire) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Etre polyvalent sur les autres activités de l'unité - Travailler en équipe pluridisciplinaire - Evaluer l'état de propreté des surfaces - Utiliser les techniques de gestes et postures

 	Agent au poste CUISINE - Cuisine Chastaingt	Codification : RES-RH-030 A
	<i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i> (Fiche de poste)	Date d'application : 22/08/2019
		Page : 3/3

Qualités professionnelles (Savoir-être) :

- Avoir des qualités d'organisation
- Avoir un esprit d'initiative et d'équipe
- Etre autonome et faire preuve d'initiative
- Avoir des capacités à communiquer (interface entre les magasins et la cuisine)
- Etre disponible et à l'écoute
- Etre organisé, consciencieux et méthodique dans la réalisation des préparations
- Renseigner des personnes au regard de son métier