

PROFIL DE POSTE

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION ½ temps self

Libellé de la fiche métier de rattachement : agent de restauration et /ou d'hôtellerie

(www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr)

Code métier: 25R30

DIRECTION : Direction des Travaux, des achats et de la logistique

SERVICE : RESTAURATION

IDENTIFICATION DU POSTE

N° de poste de travail (renseigné par la DRH):

Grade : d'AEQ à OP2

Quotité de travail : 50 %

Horaires et jours travaillés : 11h30 à 15h15 du lundi au vendredi sauf jours fériés

Responsable(s) hiérarchique(s) : encadrants culinaires du service (Agents de maîtrise, TH et TSH), ingénieur restauration, Directeur DAL.

PRESENTATION DU SERVICE/POLE

Le service restauration est composé de 122 agents répartis sur 1 cuisine centrale, 2 selfs/internats (Gabriel Montpied et hôpital d'Estaing), 1 cuisine relais à l'hôpital L MICHEL. Il assure la production d'environ 6500 repas / jour.

Le self Gabriel Montpied accueille environ 600 clients au self, 250 à la salle à manger des internes.

Le self Estaing accueille environ 340 clients au self, 180 à la salle à manger des internes.

DEFINITION DU POSTE

Le poste d'agent polyvalent en restauration à 50% est en principe basé au self Gabriel Montpied ou au self Estaing.

En fonction des nécessités de services des journées pleines peuvent être effectuées à la cuisine centrale.

ACTIVITES PRINCIPALES

- Mise en place, service, débarrassage des salles de restauration des selfs et/ou internat.
- Contrôle de la DLC des produits stockés
- Plonge des selfs ou internats
- Nettoyage et entretien des locaux
- Approvisionnement des postes en consommables

ACTIVITES SECONDAIRES

- Réception, décartonnage, déconditionnement et déboîtement des matières premières.
- Aide à la préparation de hors d'œuvre et de desserts.
- Aide aux productions culinaires, des divers secteurs de restauration.
- Distribution des repas.
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux.

Des activités complémentaires peuvent être confiées en fonction des besoins du service.

COMPETENCES REQUISES

Description	Degré
Matières premières	Connaissances générales
Hygiène et sécurité alimentaire	Connaissances opérationnelles
Bio nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Règles de sécurité dans l'utilisation des produits de nettoyage	Connaissances opérationnelles
Normes, règlements et techniques de sécurité (TMS)	Connaissances générales
Compétences relationnelles auprès des clients des selfs	Connaissances opérationnelles
Diététique : Connaître les principales correspondances entre les plats et les régimes.	Connaissances générales

DIPLOMES OU EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

CAP d'agent polyvalent de restauration ou bonne expérience professionnelle en restauration collective

RELATIONS PROFESSIONNELLES FREQUENTES

- Responsables de production culinaire
- Agents de production culinaire / alimentaire
- Responsable sécurité alimentaire du secteur restauration
- Diététicien(ne) spécifique au service restauration pour la confection des plateaux et dotations des services de soins

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Contraintes physiques (chaîne de conditionnement, travail au froid, port de charge...)