



PROFIL DE POSTE

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

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

(www.métiers-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'OPQ à Maître ouvrier

Quotité de travail : 100 %

Horaires et jours travaillés : 7h00 à 15h00 ou 7h45 à 15h45. Accessoirement 8h45 à 16h45. 7j/7 (en principe, 1 week-end tous les 15 jours)

Responsable(s) hiérarchique(s) : encadrants culinaires du service (Agents de maîtrise, TH et TSH), ingénieur restauration, directeur et directeur adjoint DTAL

PRESENTATION DU SERVICE/POLE

Le service restauration est composé de 124 agents répartis sur 1 cuisine centrale, 2 selfs/internats (Gabriel Montpied et hôpital d'Estaing), 1 cuisine relais à l'hôpital nord. Il assure la production d'environ 6500 repas / jour.

DEFINITION DU POSTE

Le poste d'agent polyvalent en restauration est en principe basé à l'unité centrale de production mais l'agent qui l'occupe peut aussi assurer des remplacements sur les selfs de l'hôpital Gabriel Montpied ou de l'hôpital d'Estaing, voire de l'hôpital nord

ACTIVITES PRINCIPALES

- Conditionnement des plats cuisinés (chauds / froids)
- Elaboration des plateaux et chariots repas, mise en lots
- Approvisionnement des postes de travail en consommables
- Décartonnage, déconditionnement et déboîtage des matières premières
- Nettoyage et entretien des locaux et des outils, spécifiques à son domaine d'activité
- Aide à la préparation de hors d'œuvre et de desserts
- Contrôle des DLC et des DLUO des produits

ACTIVITES SECONDAIRES

- Préparation et réalisation de prestations de restauration, éventuellement service
- Aide aux productions culinaires, aux divers secteurs de restauration, y compris plonge, et au service des selfs
- Contrôle de la conformité des produits
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux

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

COMPETENCES REQUISES

Description	Degré
Diététique : Connaître les principales correspondances entre les plats et les régimes	Connaissances générales
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

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, ...)