Fiche de poste FPT0001 - V1

Agent de restauration

.....

1 – Définition :

- Aider dans la réalisation des préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'HACCP et de plan de maîtrise sanitaire.
- Nettoyer et désinfecter des locaux et des matériels de production.

2 – Conditions d'exercice :

- Sous la responsabilité du référent Self
- Sous la responsabilité fonctionnelle du Chef de Production Alimentaire
- Sous la responsabilité hiérarchique du Responsable de Restauration
- Sous la responsabilité hiérarchique du Directeur Adjoint des Affaires Logistiques et Économiques.

Lieu d'exercice de l'activité :

Centre Hospitalier Henri EY Cuisine Centrale 9 rue St Gilles 28800 Bonneval

Répartition de temps d'activité :

Horaires-Roulements-Rythme de travail :

Horaires de travail variants suivant la rotation aux postes (production 06h00/13h00), (allotissement 08h00/15h00), (restaurant du personnel 07h30/14h30). Rotation aux postes environ toutes les 3 semaines. Travail en jour semaine comme de week end ainsi que lors de jours fériés.

MISSIONS particulières	COMPÉTENCES particulières
• Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboitage, désouvidage, etc), • Aide au cuisinier à l'élaboration des préparations culinaires chaudes et froides • Dressage des préparations. • Contrôle de l'encaissement des tickets, de la remise en température et de l'élaboration des repas en satellite self. • Édition des étiquettes de plats cuisinés élaborés à l'avance sur le logiciel informatisé de production • Nettoyage désinfection des secteurs de travail conformément aux procédures définies (locaux, équipements..), • Respect des procédures établies dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire de la Cuisine Centrale.	• Travailler en équipe. • Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels. • Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés en secteur restauration. • Évaluer la conformité d'une fabrication culinaire aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Faire preuve de ponctualité et de disponibilité en fonction des besoins. • Respecter la confidentialité et la discrétion professionnelle. • Savoir travailler en Liaison Froide Réfrigérée.

3 - Relations professionnelles spécifiques :

- Responsables de Production Alimentaire pour les consignes de production.
- Agents des autres secteurs et services pour la coordination des activités de restauration.
- Clientèle extérieure. Clients du self, pour les servir et le retour de satisfaction.

4 – Diplômes minimum requis :

- C A P Employé de restauration ou expérience dans le domaine de la restauration classique ou collective

5 – Modifications possibles :

- La présente fiche de poste pourra être modifiée compte tenu du périmètre des missions et de l'évolution des réglementations en vigueur.

Siège social
32 rue de la Grève
28800 Bonneval

tél. 02 37 44 76 00
fax. 02 37 44 76 82
www.ch-henriey.fr