

<b>PROFIL DE POSTE</b> <b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>
---

**Libellé de la fiche métier de rattachement : agent de restauration et /ou d'hôtellerie**  
**([www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr](http://www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr))**  
**Code métier: 25R30**

**DIRECTION : Direction des Achats et des Logistiques**  
**SERVICE : RESTAURATION**

**IDENTIFICATION DU POSTE**

Grade : AEQ, OPQ, MO ou MOP

Quotité de travail : 100 %

**Position hiérarchique** : placé sous la responsabilité du Directeur des Achats et des Logistiques, de l'ingénieur hospitalier responsable du service restauration, des techniciens supérieurs et techniciens hospitaliers et des agents de maîtrise

**Site d'affectation** : principalement à l'unité centrale de production (UCP), secondairement en sites relais (selfs/internat)

**ACTIVITES**

En cuisine centrale

- conditionnement des plats cuisinés, hors d'œuvres et desserts, chaîne plateaux des patients,
- mises en lots,
- laveries, nettoyage des locaux et des équipements de production,
- aide aux productions
- contrôles divers

Taches complémentaires sur les selfs et internats

- service des clients
- caisse
- laverie vaisselle

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

**COMPETENCES REQUISES**

**Qualités générales :**

Disponibilité, sens du service public, sens du travail en équipe, motivation, ponctualité.

**Qualités spécifiques au service restauration :**

Respect scrupuleux des règles d'hygiène et des protocoles applicables à la préparation des plats cuisinés en restauration collective, capacité à s'adapter rapidement aux changements d'activité au cours d'une journée de travail, sens du service rendu aux patients -consommateur final et aux clients des selfs.

Connaissances liées au poste	Degré
Diététique : principales correspondances entre les plats et les régime	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 expérience professionnelle en restauration collective souhaitée

### **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

- Gestes répétitifs
- Port de charges
- Travail au froid
- Travail en milieu humide

Pour tout renseignement téléphoner

-à l'ingénieur restauration, Mme MOTTON- 04 73 75 12 60

-au gestionnaire du personnel de restauration, M. Huet – 04 73 75 19 28