

PROFIL DE POSTE CUISINIER POLYVALENT

Libellé de la fiche métier de rattachement : cuisinier
(www.metiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr)

Code métier: 25R20

DIRECTION : Direction des achats et des logistiques
SERVICE : RESTAURATION

IDENTIFICATION DU POSTE

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

Grade : d'AEQ à Maître ouvrier

Quotité de travail : 100 %

Horaires et jours travaillés : Plage horaire allant de 6H00 /14H00 à 8H45 / 16H45 5 jour / 7 (y compris les jours fériés)

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

DEFINITION DU POSTE

Le poste est basé principalement à l'unité centrale de production avec des remplacements possibles sur les selfs et à Louise Michel.

ACTIVITES PRINCIPALES

Production chaude, production diététique, production froide, conditionnement,

Tranchage, mise sous vide des viandes,

Réception des marchandises et mise en lots,

Remise en température des plats et distribution aux selfs,

Nettoyage et désinfection des locaux, poste de travail, et équipements

ACTIVITES SECONDAIRES

Production des pâtisseries (sous réserve de compétences professionnelles spécifiques)

Participation à l'élaboration de nouvelles recettes, amélioration de celles existantes

Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards dans son domaine d'activité

Contrôle des DLC et DLUO des produits

Contrôle et suivi de la propreté des locaux spécifiques à son domaine d'activité

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

COMPETENCES REQUISES

Description	Degré
Techniques culinaires	Connaissances opérationnelles
Matières premières	Connaissances opérationnelles
Principaux régimes et adaptation culinaire	Connaissances générales
Equipements et technologies des matériels de cuisson	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 opérationnelles

DIPLOMES OU EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

A minima, titulaire d'un CAP ou d'un BEP cuisine

RELATIONS PROFESSIONNELLES FREQUENTES

- Cadres du service restauration
- Autres agents de production culinaire et du conditionnement
- Responsable sécurité alimentaire du secteur restauration
- Diététicien(ne) détaché(e) au service restauration

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

- Certaines tâches sont effectuées dans des locaux réfrigérés
- Travail 1 week-end sur 2