



PROFIL DE POSTE

CUISINIER

Libellé de la fiche métier de rattachement : agent de restauration et /ou d'hôtellerie
(www.métiers-fonctionpubliquehospitaliere.sante.gouv.fr)

Code métier:

DIRECTION : Direction des Achats et des Logistiques
SERVICE : RESTAURATION

IDENTIFICATION DU POSTE

Grade : OP

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).

DEFINITION DU POSTE

Au sein de l'Unité de Production Culinaire qui produit environ 6500 repas par jour et compte 125 agents, vous serez sous la responsabilité de l'encadrement de production alimentaire avec pour principale mission la production des repas quotidiens en liaison froide.

Vous réaliserez les différentes recettes au secteur chaud ou froid en suivant les fiches techniques et en assurant la répartition pour la chaîne plateaux et pour l'allotissement.

ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE

- Réalisation des préparations alimentaires : cuisson des viandes et légumes et préparations chaudes/froides diverses dans le respect de la réglementation en hygiène alimentaire, des modes opératoires et des quantités commandées et en tenant compte des grammages indiquées dans les fiches techniques
- Approvisionnement en produits, en matériels, nécessaires aux diverses opérations
- Application et respect des procédures du service en hygiène alimentaire (HACCP, plan de nettoyage)
- Contrôle du respect des délais, des dates limites
- Contrôle de la qualité et de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Utilisation des matériels et produits d'entretien en garantissant sa sécurité au travail

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

COMPETENCES REQUISES

Savoir :

Description	Niveau de connaissance
Techniques culinaires	Connaissances approfondies
Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances opérationnelles
Hygiène générale	Connaissances opérationnelles
Bio-nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Méthode HACCP et paquet hygiène	Connaissances opérationnelles
Équipements et technologie des matériels de cuisson	Connaissances générales
Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks	Connaissances générales
Diététique	Connaissances générales
Pâtisserie	Connaissances générales
Gestes et postures - manutention	Connaissances générales

Savoir-être :

- Sens du service public
- Rigueur
- Capacité d'adaptation
- Savoir se remettre en question
- Avoir le sens des responsabilités
- Organisation et gestion des priorités
- Autonomie et prise d'initiatives
- Capacités relationnelles / travail en équipe
- Rapidité d'adaptation
- Disponibilité, polyvalence
- Sens pratique
- Discrétion

Savoir-faire :

- Élaborer des plats dans le respect des fiches techniques, créer des recettes, des préparations culinaires
- Apprécier un niveau de cuisson
- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Travailler en équipe
- Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention

DIPLOMES OU EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Diplôme de niveau 3 à 4 (CAP/ BEP – BAC Pro)

RELATIONS PROFESSIONNELLES FREQUENTES

- Diététicienne pour l'adaptation des menus en fonction de l'attente des patients/résidents
- Agents du service restauration pour la coordination des activités de restauration
- Ensemble des acteurs hospitaliers utiles à la réalisation d'une prestation de qualité

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

CHU de Clermont-Ferrand – Service restauration	Date réalisation : 02/08/2022	Page 2 sur 3
---	-------------------------------	--------------

Ambiances et contraintes physiques :

- Contraintes thermiques (chaleur et humidité en cuisson, température basse sur les autres ateliers et dans les zones de stockage)
- Exposition au bruit (de certaines zones ou certains équipements)
- Lumière artificielle
- Manutention et port de charges
- Contraintes posturales (travail debout, piétinement, déplacements sur les différents postes de cuisine)
- Gestes répétitifs à cadence rapide en raison du nombre important de rations à préparer dans les délais impartis
- Agents chimiques (produits désinfectants)
- Agents biologiques (manipulation de produits alimentaires pouvant être allergisants)

Contraintes organisationnelles et relationnelles :

- Contraintes liées au respect des règles d'hygiène alimentaire (personnelle, des locaux, des instruments)
- Contraintes liées à la production
- Port d'une tenue obligatoire
- Modification de poste en semaine
- Travail le week-end et les jours fériés en fonction de la rotation des plannings