CLERMONT-FERRAND
CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE



PROFIL DE POSTE

AGENT D'ENTRETIEN EN 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 Achats et des Logistiques
SERVICE : RESTAURATION

IDENTIFICATION DU POSTE

Grade : AEQ, 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 maitrise.

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

ACTIVITES

- plonge batterie,
- laveries chariots et plateaux,
- laverie vaisselle,
- nettoyage des locaux et des équipements de production,
- remplissage des PND

Taches complémentaires :
- conditionnement des plats cuisinés,
- chaîne plateaux des patients,
- mises en lots,
- contrôles divers,

Tâches sur les selfs : 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
Bio nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Hygiène et sécurité alimentaire	Connaissances opérationnelles
Règles de sécurité dans l'utilisation des produits de nettoyage	Connaissances opérationnelles
Normes, règlements et techniques de sécurité (TMS)	Connaissances générales
Matières premières et équipements	Connaissances générales
Diététique : principales correspondances entre les plats et les régime	Connaissances générales

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 service restauration
- Diététicien(ne) détachée au service restauration

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Contraintes physiques :

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

Rythme de travail :

- 1 week-end sur 2
- Travail possible les jours fériés
- Journée en 7h30 + ½ heure pour le repas