



FICHE DE POSTE
« AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION »
« à la Direction des Achats et Logistique »



ENR-

2023

INTITULE DU METIER

Famille : Achat-Logistique
Sous-famille : Achat
Libellé métier : Agent polyvalent de restauration
Grade : OP

DENOMINATION DU SERVICE

Nom du Service : Direction des Achats et Logistique
Nom du site : Centre Hospitalier Gaston Ramon / GHT Nord-Yonne
Localisation : SENS
Nom du Directeur : E. BOS

ORGANSATION DU SERVICE

1 responsable restauration
 32 agents

DEFINITION DU POSTE

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FREQUENTES

Liaisons hiérarchiques

- Directeur des Achats, Logistique et Travaux
- Responsable des Achats et Logistique

Liens fonctionnels

- Services de soins et administratifs

DESCRIPTION DU POSTE

Missions essentielles

- Préparation des plats froids
- Préparation des plats chauds
- Préparation des fruits et légumes
- Préparation des desserts
- Tranchage des viandes
- Préparation pour le self
- Préparation pour la mise en place des cuissons
- Préparation des potages
- Plonge
- Entretien du matériel
- Entretien des locaux



FICHE DE POSTE
<< AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION >>
>> à la Direction des Achats et Logistique >>



ENR-

2023

PROFIL DU POSTE

Savoir-faire requis :

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence.
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence.
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail et / ou de contrôle, afférents à son métier.
- Élaborer des plats.
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire.
- Utiliser les logiciels métier.

Connaissances requises :

- Equipements et technologie des matériels de cuisson.
- Gestes et postures /manutention.
- Hygiène générale/méthodes HACCP.
- Logiciel dédié à la restauration.
- Logiciel dédié de commandes des repas et gestion des stocks.
- Normes, règlements techniques et de sécurité.
- Techniques culinaires.

Diplômes - Niveau de formation :

- CAP BEP cuisine / BAC PRO restauration

CONDITIONS D'EXERCICE

Quotité de temps de travail : 100%

Horaires : 06h00-13h45/07h00-14h45/12h45-20h30

Pause repas : 30 minutes

Travail 1 wk/2

Disponibilité : 7j/7

Port de charge

Travail sur machines automatiques