

1. IDENTIFICATION DU POSTE

Titre du poste : Agent(e) de restauration

Métier associé : Agent(e) de restauration
Employé(e) polyvalent(e) de restauration

Code métier 25R30

Grade associé : Agent d'entretien qualifié / Ouvrier principal

Position dans l'organigramme :

Liens hiérarchiques :

Directeur des ressources financières et opérationnelles

Responsable logistique et son suppléant

Liens fonctionnels :

L'ensemble des agents du service restauration et logistique

2. CONTENU DU POSTE

Missions :

Réaliser la distribution des plateaux repas, l'entretien des locaux et la plonge, l'assemblage de productions culinaires simples de l'unité de production pour l'hôpital, les EHPAD et le self su personnel (environ 1000 repas/jour)

Activités principales/gestion courante :

Poste Distribution

Réaliser l'assemblage des plateaux des patients (2 fois par jour)

Réaliser l'entretien du local distribution plateaux

Réaliser la plonge petit déjeuner (la semaine pour le cuisinier self)

Réaliser la plonge (horaire week-end)

Réaliser des pesées et des assemblages en préparation froide ou chaude

Poste Plonge

Entretien de la vaisselle patient

Entretien des chariots alimentaires

Entretien du matériel de production

Entretien de locaux

Utilisation du convoyeur et du lave vaisselle à granules

Compétences nécessaires ou à développer :

- Connaissances
 - Bio-nettoyage et hygiène des locaux
 - Gestes et postures-manutention
 - Hygiène générale
 - Hygiène et sécurité
- Savoir-faire
 - Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
 - Choisir et mettre en oeuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier / sa spécialité
 - 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
 Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
 Renseigner des personnes au regard de son métier
 Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
 Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention
 Savoir organiser son travail
 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
 Veiller au bon état des matériels utilisés spécifiques à son domaine d'activité

- Savoir-être
 - Esprit d'équipe
 - Discrétion

3. CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE DU POSTE

Lieu d'exercice

Poste à temps plein

Horaires de travail : Le poste est exercé en horaire 09h15 17h15 en poste distribution ou 13h30 21h30 en poste plonge -
1 week-end travaillé sur 2

Planification des absences en concertation avec le responsable logistique ou son adjoint

Exposition à des risques professionnels particuliers

REDACTION	VERIFICATION	VALIDATION
Nom : Anne sophie DENOUAL (Responsable logistique)	Nom :Karine GIRAULT (Responsable des ressources humaines)	Nom : Emilie POIRET (Directrice des ressources humaines)
Date : 14/01/202211 janvier 2022	Date : 14/01/2022	Date : 14/01/2022
Date d'application du document : 14/01/2022		
Version : 001		Date limite de validité du document : 14/01/2025