



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

RECRUTE

AGENT DE PRODUCTION CULINAIRE (H/F)

Pôle Travaux Achats Logistique

1 Poste à 100%

SCHEMA VACCINAL COMPLET OBLIGATOIRE

Ci-joint la fiche de poste

Renseignements à :

Monsieur Stéphane MARTIN
Responsable du Département Logistique Intégré
Restauration-Magasins-Equipe Environnement/Jardin-Vaguemestre-
Reprographie-Lingerie-parc de véhicules
Centre Hospitalier de VICHY
BP 2757 VICHY cedex
Tel : 04 70 97 34 57
Mail : stephane.martin@ch-vichy.fr

Candidatures à :

Madame Françoise PERONNEAU
Secrétariat D.R.H.R.S
Centre Hospitalier de Vichy
BP. 2757
03207 VICHY CEDEX
☎ : 04.70.97.35.16
Mail : francoise.peronneau@ch-vichy.fr



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

FICHE DE POSTE

Agent de production culinaire



Année 2021

CENTRE HOSPITALIER de VICHY
Service Formation - GPMC

FICHE DE POSTE

Référence informatique n° :

Intitulé : **Agent de production culinaire**

Métier : **Cuisinier**

Affectation : Service restauration

Pôle : **logistique et technique**

Service : **Restauration**

Diplôme ou niveau requis :

Brevet Professionnel ou CAP de cuisine.

Diplôme en restauration collective.

Formation en hygiène

Positionnement dans l'organigramme

Autorités hiérarchiques :

N+1 : Encadrement de proximité

Responsable production

- N+2 : Cadre du service

Responsable restauration

- N+3 : Cadre supérieur

Ingénieur logistique

Liaisons fonctionnelles :

Présentation de l'unité

Mission du service :

Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées, le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée.

Localisation :

Bâtiment 13

Constitution de l'équipe :

La cuisine centrale est constituée de 37 agents qualifiés en cuisine et au transport.

La répartition des effectifs est la suivante :

- Un responsable du service restauration
- Une diététicienne, responsable qualité
- Une responsable de production
- Un responsable gestion production/approvisionnement

Les autres agents sont affectés aux différents secteurs de production :

- | | |
|--|----------------|
| - Préparations chaudes | 2.5 personnes |
| - Préparations froides/conditionnement | 5.5 personnes- |
| - Magasin alimentaire | 3 personnes |
| - Chaine plateaux | 6 personnes |
| - Restaurant du personnel | 4 personnes |
| - Laverie | 2 personnes |
| - Plonge | 1 personne |
| - Transport | 2 personnes |
| - Nettoyage | 1 personne |

Conditions d'exercices et particularités du poste

- Horaire en semaine : 7h30-15h30 ou 8h00-16h00
- Travail les week-end et jours fériés
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Port de la tenue vestimentaire réglementaire sans bijoux
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Connaissance de la réglementation en hygiène alimentaire
- Connaissance des nouveaux produits de l'agroalimentaire

Technologies utilisées

- Sauteuses
- Fours mixtes
- Cellule de refroidissement
- Balance électronique
- Marmite
- Pocket PC
- Scelleuse automatique et semi-automatique
- Trancheuse à jambon
- Cellule de refroidissement
- Balance électronique
- Imprimante à étiquettes

Missions principales

- Désensacher et plaquer la viande et les légumes
- Elaborer les préparations culinaires froides ou chaudes selon le planning de fabrication et en respectant les fiches recettes.
- Débarrasser et conditionner certaines préparations
- Assurer la qualité organoleptique des préparations culinaires
- Contrôle du passage des échelles de plats cuisinés dans les cellules de refroidissement.
- Conditionner, sceller et étiqueter les préparations et les desserts
- Suivre la traçabilité informatique à toutes les étapes des préparations
- Suivre le planning de refroidissement des plats
- Contrôler les envois pour tous les clients extérieurs
- Vérifier des DLC de tous les produits en production
- Appliquer le plan de nettoyage et désinfection de la cuisine
- Remplir le document de suivi de nettoyage

Missions spécifiques ou ponctuelles

- Assurer la polyvalence sur d'autres secteurs du service restauration : plonge, laverie, self, transport, chaîne plateaux