



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

RECRUTE

AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION (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 polyvalent en
restauration**



Année 2022

FICHE DE POSTE

Référence informatique n° : RESTAU_AGEN_001

Intitulé : **Agent polyvalent en restauration**
Métier : **Agent de restauration et / ou d'hôtellerie**
Affectation : Service restauration
Pôle : **travaux-achats-logistique**
Département Logistique Intégré
Service : **Restauration**

Diplôme ou niveau requis :

CAP APR ou connaissance de la restauration collective
Permis VL

Positionnement dans l'organigramme

Autorités hiérarchiques :

- N+1 : Responsable de production
- N+2 : Responsable restauration
- N+3 : Ingénieur du DLI

Liaisons fonctionnelles : L'Équipe du service restauration

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

Les autres agents sont affectés aux différents secteurs de production :

| | |
|--|-------------|
| - Préparations chaudes | 3 personnes |
| - Préparations froides/conditionnement | 5 personnes |
| - Magasin alimentaire | 3 personnes |
| - Chaine plateaux | 6 personnes |
| - Restaurant du personnel | 4 personnes |
| - Laverie | 2 personnes |
| - Plonge | 1 personnes |
| - Transport | 2 personnes |
| - Nettoyage | 1 personne |

Conditions d'exercices et particularités du poste

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Manutention des chariots repas
- Conduite de véhicules 3.5t
- Port de la tenue vestimentaire réglementaire sans bijoux
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Amplitude horaires : de 6h00 à 16h00 en fonction des postes
- Port de la tenue vestimentaire réglementaire sans bijoux.
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Travail les week-ends et les jours fériés selon un roulement (un week-end sur deux)

Technologies utilisées

- Laverie avec convoyeur
- Lave-batterie
- Chaîne de conditionnement
- Conduite de véhicule 3.5t
- Utilisation d'un hayon
- Balance électronique
- Pocket PC (traçabilité)

Missions principales

Réaliser des opérations manuelles de diverses natures, parfois accompagnées d'opérations de saisie simples de données sur les divers secteurs du service restauration ainsi que la conduite de véhicules pour livrer les repas :

- Magasin alimentaire
- Production froide
- Conditionnement
- Laverie
- Plonge
- Transport
- Chaîne plateaux
- Self

Activité et tâches du poste

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Préparer les matières premières
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors d'œuvre et des desserts
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés
- Participer au nettoyage et la désinfection de la cuisine et des matériels, notamment sur les secteurs plonges et laverie pour la batterie de cuisine et la vaisselle
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail
- Conditionner les barquettes repas
- Participer à l'assemblage des plateaux repas
- Assurer le transport et la livraison des navettes repas à l'aide d'un véhicule en interne et externe ou manuellement sur le Bloc Médico-Chirurgical
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires

- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Contrôler le rangement et le stockage des produits

Missions spécifiques ou ponctuelles

- Assurer diverses tâches selon besoin à la demande du responsable du service restauration.

Qualité professionnelles

➤ **Qualité personnelles (savoir-être)**

- Savoir travailler en équipe
- Etre organisé et méthodique
- Rigoureux
- Capacité d'adaptation
- Capacité à intégrer des informations

➤ **Compétences professionnelles (savoir-faire)**

- Maitriser l'HACCP
- Connaître la réglementation en hygiène alimentaire
- Connaissances générales des modes de conservations
- Savoir lire et comprendre une fiche recette, une carte repas, un bon de livraison
- Savoir préparer des produits et participer à la réalisation des plats
- Savoir présenter et décorer les plats
- Maitriser les procédures et auto contrôle mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
- Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels, des machines et des véhicules