

Fiche de poste

Agent de restauration polyvalent

1. Identification du poste

Fonction	Agent de restauration polyvalent
Service	Restauration
Code métier du répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière	25R30
Correspondance statutaire	A.E.Q ou OP, catégorie C

2. Présentation de l'établissement

Situé sur le territoire de santé du Littoral, le Centre Hospitalier de Dunkerque (CHD) est l'établissement support du GHT du Dunkerquois et l'Audomarois, en coopération très étroite avec le CHU de Lille. Le CHD est un établissement de santé certifié classe A par la HAS.

Au sein d'un campus de 6 hectares en cœur de ville, le CHD propose :

- des activités de court séjour de médecine et de chirurgie avec un plateau technique de haut niveau,
- les activités de Gynécologie-Obstétrique, de Néonatalogie et d'Orthogénie depuis le 13 septembre 2018 au sein de la nouvelle maternité,
- un hébergement médico-social (EHPAD)
- un Institut de Formation en Soins Infirmiers (IFSI et IFAS)
- un Centre de Planification Familiale
- un Centre de Soins, d'Accompagnement et de Prévention en Addictologie (CSAPA)

La capacité d'accueil du CHD s'élève à 805 lits et places, dont 448 lits MCO. L'établissement est organisé en 6 pôles d'activités cliniques et médico-techniques.

Budget d'exploitation : 195 000 000 €.

Le CHD emploie, en 2019, 1950 professionnels non médicaux et 261 professionnels médicaux.

3. Mission et activités

✚ Mission générale

Maîtrise du travail en laverie centrale et en plonge batterie.
 Connaissances des techniques de nettoyage et de désinfection en cuisine centrale.
 Connaissances des machines ou systèmes de nettoyage et de désinfection.
 Connaissances de la réglementation en matière de restauration collective.
 Disposer des compétences techniques en cuisine centrale.

✚ Activités

Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel,
 Participer au travail de chaîne (assemblage et contrôle des plateaux),
 Assurer la traçabilité des actions menées, dans le cadre de la démarche HACCP,
 Préparer les commandes de denrées alimentaires suivant les demandes,
 Trier et ranger le linge professionnel du personnel,
 Approvisionner en usage unique et en produits les distributeurs de l'UCPA,
 Assurer la maintenance conditionnelle des machines.

4. Compétences requises

✚ Savoir requis

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène, de l'HACCP et des règles de sécurité
 Réelles capacités à travailler en équipe
 Connaissance de la restauration collective en liaison froide
 Discerner les saveurs et arômes
 Traiter des informations écrites et orales
 Polyvalence et disponibilité
 Réactivité et capacité à évaluer les priorités
 Bonne résistance physique (travail debout, port de charges)
 Aptitude au travail en pièces climatisées et en chambres froides
 Planifier son travail sur l'ensemble du poste
 S'adapter aux nécessités de service
 Participer aux réunions.

✚ Savoirs requis

Description	Niveau de connaissance
Bio-nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Hygiène et sécurité	Connaissances opérationnelles
Techniques culinaires	Connaissances générales
Gestes et postures - Manutention	Connaissances générales

5. Position dans la structure

Liens hiérarchiques

Le responsable de la cuisine centrale
Le responsable de production ou son remplaçant

Liens fonctionnels

Les agents du service restauration

6. Contraintes de fonctionnement

Temps de travail

Horaires suivants le poste.
Journée de 07h36, amplitude de fonctionnement du service de 06h00 à 21h06.
13h15-21h06 les premiers mois (semaine pour les contrats courts) de formation-intégration

Autres contraintes de fonctionnement

Travail un week-end sur deux et les jours fériés.
Travail en milieu réfrigéré (de +1°C à +10°C). Travail en chambre froide pour le magasinier.
Port de charges (de 5 à 15 kg). Station debout prolongée. Forte sollicitation des membres supérieurs.

7. Nature et niveau de formation

Minimum d'un C.A.P en lien avec les métiers de bouche (cuisine, A.T.A, E.T.C, etc.)
Formation diplômante en hôtellerie/restauration.