



FICHE DE POSTE

« CUISINIER »

« 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 :**

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**

ORGANISATION 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



FICHE DE POSTE

« CUISINIER »

« à la Direction des Achats et Logistique »



ENR-

2023

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
- Faire la plonge
- Entretien du matériel
- Entretien des locaux

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 ou / et 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 stock
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Techniques culinaires

CONDITIONS D'EXERCICE

Quotité de temps de travail / 100%**Horaires : 06h00-13h45/07h00-14h45/12h45-20h30****Port de charge****Travail sur machines automatiques****Disponibilité : 7j/7****Pause repas : 30 minutes****Travail 1 wk/2****Niveau de formation : CAP BEP cuisine****BAC PRO restauration**