



**FICHE DE POSTE**  
**« AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION »**  
**« 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 : OP**

### DENOMINATION DU SERVICE

**Nom du Service : Direction des Achats, Logistique et Travaux**  
**Nom du site : Centre Hospitalier Gaston Ramon / GHT Nord-Yonne**  
**Localisation : UCPA Villeneuve sur Yonne**  
**Nom du Directeur : E BOS**

### ORGANSATION DU SERVICE

1 responsable restauration  
 15 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

### 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
- Tâches autres en lien avec le responsable



**FICHE DE POSTE**  
**« AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION »**  
**« À la Direction des Achats et Logistique »**



ENR-

2023

### 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 / en réseau
- 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
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Pâtisserie
- Techniques culinaires

### CONDITIONS D'EXERCICE

**Quotité de temps de travail : 100%**

**Horaires : 06h00 – 13h00**

**Port de charge**

**Travail sur machines automatiques**

**Disponibilité : 7j/7**

**Pause repas : 30 minutes**

**Travail 1 WK/4**

**Niveau de formation : CAP BEP cuisine**

**BAC PRO restauration**

**Permis de conduire B**