



## 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**