

FICHE DE POSTE : AGENT POLYVALENT CUISINE COLLECTIVE

A - ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES LIÉES AU POSTE DE TRAVAIL

Cette fiche de poste décrit le travail d'un agent de production culinaire journalier qui travaille sur l'UCPC, ou sur le Restaurant du personnel.

Missions des postes :

- Au poste de Cuisson :
- Respecter le plan de fabrication et organiser le rythme des cuissons
- Respecter les recettes
- Cuisiner selon les techniques de l'UCPC
- Renseigner la fiche de traçabilité et assurer la maîtrise HACCP

- Au poste de Conditionnement Chaud / Froid :
- Conditionner en barquettes mono-portions ou multi-portions
- Organiser le pré-allotissement des différentes séries conditionnées
- Renseigner la fiche de traçabilité et assurer la maîtrise HACCP

Exigences des postes :

Les postes nécessitent une grande disponibilité et un engagement total dans les directives, et les objectifs fixés par le responsable.

Notre profession touche directement à l'alimentation humaine : nous avons donc une grande responsabilité face aux consommateurs dont vous faites partie, et nous nous devons de vous conformer à des règles d'hygiène strictes. Votre présence au sein de notre service implique que vous les connaissiez et les respectiez.

B - COMPÉTENCES REQUISES

Il connaît les règles applicables à la Fonction Publique Hospitalière, ainsi que la réglementation relative à l'hygiène, à l'HACCP et à la sécurité. Il est cuisinier diplômé avec une solide expérience dans le domaine de la restauration commerciale et/ou collective. Il est capable de s'adapter aux différentes situations rencontrées, il est réactif et a le sens de l'initiative et du travail en équipe.

Niveau de formation requis

Il a un CAP cuisine.

C – RELATIONS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELLES

Placé directement sous la responsabilité du responsable de l'UCPC. Il est également en relation, avec :

- le responsable de Production,
- le responsable Qualité,
- la Diététicienne de la restauration

D - OBLIGATIONS LIÉES AU POSTE

- Formations requises : C.A.P. cuisinier
 - Temps de travail : 7h36 soit 38h00 hebdomadaire
 - Modification du planning selon la nécessité du service
 - Horaires : variables selon les exigences du service
 - Astreinte : aucune
 - Tenue : veste, pantalon et chaussures de sécurité mis à disposition par le CHA
- Acceptation : on