

NOUVEL HOPITAL DE VOIRON – Cellule Qualité et Gestion des risques		
Version 3	PROFIL DE POSTE : Agent de restauration	MAN – RH –DASELT-0
Documents associés : - Procédure : MAN-RH-PROC-001		Références bibliographiques et réglementaires : - Répertoire des métiers
Rédaction : Odile Bron, DASELT	Vérification :	Validation :

Fiche métier : 3E302

1. Textes en vigueur

- Décret n° 91-45 portant statut des personnels ouvriers, des conducteurs ambulanciers et des personnels d'entretien et de salubrité de la fonction publique hospitalière : article 12

2. Lieu d'exercice

Nouvel Hôpital de VOIRON (fait partie du CHU de Grenoble) : Cuisine relais et self

3. Définition du métier

Assurer la préparation des plateaux repas des patients et la distribution des repas au self.

4. Activités spécifiques au métier

- Réception des repas fabriqués à la cuisine centrale de St Laurent du Pont.
- Contrôle et rangement des produits et barquettes dans les chambres froides.
- Assurer le montage des plateaux repas des patients en conformité avec les cartes plateaux
- Anticiper les besoins auprès de la cuisine centrale
- Préparation des entrées et desserts du self et remise en température des plats chauds.
- Distribution des repas au self
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- Appliquer les règles d'hygiène (méthode HACCP)

5. Relations professionnelles les plus fréquentes

Liens hiérarchiques :

- Responsable logistique du site de Voiron
- Directeur des achats et de la logistique

Liens fonctionnels :

- Responsable de la cuisine centrale (Saint Laurent du Pont)
- Service diététique
- Agents du service logistique
- Agents de service des unités de soins
- Les professionnels qui viennent manger au self

Les compétences spécifiques

Savoir :

- Connaissance en sécurité alimentaire (HACCP)

Savoir-faire :

- Travailler en petite équipe
- Organiser son travail en fonction de la charge de travail
- Mettre en application les règles d'hygiène et de sécurité
- Evaluer la conformité des produits culinaires aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Valoriser et évaluer la qualité de son travail

Savoir être :

- Avoir l'esprit d'équipe
- Savoir mettre en valeur la cuisine au sein de l'hôpital
- Savoir écouter et mettre en application les consignes,
- Avoir de la méthode et de la rigueur,
- Savoir prendre des décisions qui relèvent de sa compétence et en assurer la responsabilité

6. Les prérequis indispensables pour exercer ce métier

- Un CAP de cuisine serait un plus

7. Les risques professionnels

- gestes répétés et postures de travail
- manutentions masses et objets
- travail au froid (cuisine relais)
- station debout
- appareils électriques
- coupures/blessures
- bruits

Moyens de prévention

Formation prévention troubles musculo-squelettiques :
 -gestes et postures
 -manutention des charges

Port des EPI
 Vaccinations à jour, radio pulmonaire régulière, analyses si besoin
 Tenue de travail adaptée y compris les chaussures

8. Polyvalence du poste

Travail en équipe, en alternance cuisine relais et self

9. Conditions de travail dans le posteHoraires :

- Amplitude de travail : 8 h 00 à 15 h 20 du lundi au vendredi ; 7h30 à 14h50 les samedis, dimanches et jours fériés
- Travail le week-end et les jours fériés (repos non fixes) suivant le planning établi

La répartition des RH, RTT et congés annuel se fait conformément à la réglementation, afin d'assurer la continuité du service public.