



DIRECTION DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE

Restauration

FICHE DE POSTE Agent Polyvalent Restauration - Self

Codification du document : V2	Rédacteur(s) : C COUTTENIER, Responsable Selfs et internat
Date d'application : 06/05/2025	Approbateur(s) : A.GERBEAU, Adjoint au Directeur de la Logistique
	Gestionnaire(s) : C COUTTENIER, Responsable Selfs et internat

LOCALISATION ET RATTACHEMENT

PRESENTATION GENERALE DU SECTEUR D'ACTIVITE

- Le service Restauration du CHU de Rennes est composé d'une unité centrale de production, d'un pôle qualité UCP-Services de Soins, d'un pôle gestion et approvisionnement et de 4 restaurants.
- Le service Restauration compte 155 agents et produit 8100 repas par jour.

LIEU D'EXERCICE

- Self Pontchaillou –Self Hôpital Sud

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- Responsable du Restaurant du Personnel– Pontchaillou et Hôpital Sud

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES

- Responsable Production UCP
- Responsable du Pôle Gestion et Approvisionnement
- Responsable Maintenance UCP

ACTIVITES

MISSIONS PRINCIPALES

- Réalisation des préparations froides (entrées et desserts), selon le menu ;
- Dressage des hors d'œuvre et desserts ;
- Réalisation des enregistrements et traçabilité nécessaires ;
- Mise en place du self (salle et vitrine) ;
- Débarrassage des plateaux des convives et mise des assiettes sur tunnel, rangement des couverts et alimentation du self ;
- Service des plats chauds sur présentoir ou alimentation des présentoir froids – salade bar ;
- Réalisation des encaissements au besoin ;
- Nettoyage des locaux et petits équipements selon le plan de nettoyage ;
- Débarrassage des plateaux des convives et mise des assiettes sur tunnel, rangement des couverts et alimentation du self ;
- Rangements des dotations et produits lessiviels

ACTIVITES PRINCIPALES

Celles-ci sont variables en fonction du poste attribué chaque jour.

Les fiches de tâches détaillent les activités liées au poste occupé.

EXIGENCES DU POSTE

DIPLÔME(S) PROFESSIONNEL(S) REQUIS OU SOUHAITE(S)

- CAP, BEP restauration / hôtellerie
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode HACCP,
- Bio-nettoyage

QUALITES REQUISES

- Apte au travail en équipe
- Rigueur, organisation dans le travail,

CONDITIONS D'EXERCICES

- Temps plein 100%
- Horaires : 8h00 – 16h00 ou 7h00 - 15h00 (variables en fonction du poste occupé) + 1 weekend sur 8
- Disponibilité occasionnelle en dehors des horaires prévues

Cette fiche de poste peut être modifiée en fonction des évolutions du service