



DIRECTION DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE

Restauration

FICHE DE POSTE

Agent de restauration Polyvalent - Unité Centrale de Production de Repas & Selfs

Codification du document :	Rédacteur(s) :	M.GERARD, adjoint Resp. Restauration
Date d'application : 12/2024	Approbateur(s) :	A. GERBEAU, Responsable Département Logistique et Hôtellerie
	Gestionnaire(s) :	F. MICHEL, Ingénieur Restauration

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. Il fonctionne 7 jours sur 7.
- Le service Restauration compte 150 agents et produit jusqu'à 7 000 repas par jour.
- L'Unité Centrale de Production (UCP) est constituée de différents ateliers : productions chaudes et froides.

LIEU D'EXERCICE

- UCP production ou Selfs

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- Responsable de Production – UCP et par délégation chefs d'atelier production chaudes et froides
- Où
- Responsable des Selfs et Internat

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES

- Responsable de Production – UCP
- Responsable Allotissement, Assemblage Plateaux, Transport, Laverie
- Responsable du Pôle Qualité
- Responsable Approvisionnement, Commande de repas

ACTIVITES

MISSIONS :

PREPARATION

- Réalise le déconditionnement et le déboitage des préparations suivant le plan de production ;
- Réalise les découpes, tranchage, râpage des produits pour la confection des hors d'œuvre
- Réalise les assaisonnements des hors d'œuvre
- Découpe et assemble les pâtisseries et desserts

CONDITIONNEMENT

- Réalise le dressage, le dosage, la décoration éventuelle et le conditionnement des préparations, selon les ordres de fabrication ;
- Réalise l'étiquetage des préparations et refroidissement rapide en cellule ;
- Assure le changement des bobines de film, étiquettes et réglage machine ;

- Réalise les enregistrements et traçabilité nécessaires ;
- Nettoyage et désinfection de son secteur selon le plan de nettoyage ;
- Tri des biodéchets en fin d'assemblage plateaux

SERVICE SELF

- 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 (mandatement nécessaire) ;
- 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 réapprovisionnement du self

ACTIVITES :

Celles-ci sont variables en fonction du poste attribué chaque jour.
Les fiches de tâches sont consultables.

EXIGENCES DU POSTE

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

- CAP hôtellerie restauration, à Bac pro hôtellerie restauration
- Connaissance et maîtrise des différentes techniques de découpe, d'assemblage et dressage des préparations
- Connaissances de la restauration collective et du fonctionnement d'équipements de base : robot coupe, trancheur, mélangeur ...
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode HACCP,

QUALITES REQUISES

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

CONDITIONS D'EXERCICES

- Temps plein 100%
- Horaire de 6h00/14h00 ou 7h00/15h00 ou 8h00/16h00 selon les postes et les besoins
- Travail : 1 weekend sur 4
- Disponibilité occasionnelle en dehors des horaires prévues

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