



FICHE DE POSTE

AGENT DE PRODUCTION F-H SELF DU PERSONNEL

DIRECTION : DIRECTION DES ACHATS, L'HOTELLERIE ET LA LOGISTIQUE
SECTEUR D'ACTIVITE : RESTAURATION

PRESENTATION DU SERVICE

SERVICE : Restauration

SITE : Tous les selfs de la restauration

FONCTIONNEMENT DU SERVICE :

7 jours par semaine, 37,30h/semaine,
Horaire selon le site (7h15-14h45, 7h45-15h15, 12h30-20h30)
Travail un week-end sur deux sur le site de Janet.

POSITION DANS LE SERVICE :

- ◇ Relations hiérarchiques :
 - Responsable cuisine relais
 - Agent de Maîtrise

MISSION GENERALE

ROLE DE L'AGENT DE PRODUCTION DES SELFES :

- Elaboration des préparations culinaires chaudes ou froides en fonction des fiches recette, des règles d'hygiène (HACCP, traçabilité) et contraintes de fonctionnement,
- Distribuer et sert au self du personnel des plats cuisinés suivant les protocoles établis.
- Contrôle qualitatif et quantitatif des produits,
- Dressage des préparations chaudes et froides sous diverses formes de présentations
- Contrôle des conditions des fabrications (traçabilité, températures.....)

RESPONSABILITES TECHNIQUES

SELF DU PERSONNEL ET PRESTATIONS ANNEXES

- Accueillir les clients du self pour les servir et recueillir leur avis (personnels et/ou patients)
- Apprécier un niveau d'élaboration et de cuisson,
- Mettre en valeur une préparation, discerner les saveurs et les arômes,
- Savoir organiser la mise en place des plats en self-service et la vente à la clientèle,
- Savoir effectuer le dressage de tables et le service « traiteur » des repas de direction.
- Savoir utiliser des équipements spécifiques au self du personnel (four de remise en température, grill, friteuses, convoyeur à plateaux....)
- Réaliser des prestations annexes de type plateaux repas de direction, repas plaisirs, dressage de buffet repas ou pause petits déjeuners.
- Savoir utiliser les systèmes de paiement informatisé

- **QUALITE, HYGIENE ET SECURITE**

- Respecte les données de sécurité des matériels et des locaux
- Assure l'exécution des plans de nettoyage des locaux et matériels
- Respecte l'hygiène des produits alimentaires.
- Veille aux contrôles des DLC et de DLUO des produits
- Suit les protocoles de remise en température ainsi que les enregistrements
- Appliquer les protocoles de travail, des matériels et des locaux
- Hygiène corporelle irréprochable, respect stricte des consignes vestimentaire propre à chaque secteur d'activité
- Respecte les consignes données dans le livret d'accueil et le document des équipements de protection individuel.
- Évalue une non-conformité sécurité et en informe sa hiérarchie

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

COMPETENCES

- Expérience en cuisine traditionnelle ou collective ou commerciale,
- Esprit concret, synthétique, pratique,
- Capacité d'écoute, d'adaptation, de synthèse et d'analyse et de polyvalence
- Savoir travailler en équipe et respecter les process alimentaires
- Connaissances et application des obligations réglementaires d'hygiène.
- Connaissances et application des obligations réglementaires des traçabilités de fabrication
- Être respectueux des règles du règlement intérieur de l'établissement et du présentisme
- Savoir utiliser les systèmes de paiement informatisé.

FORMATIONS

- Diplômes CAP, BEP cuisinier ou charcutier,
- BAC professionnel en restauration
- Permis Automobile B
- Expérience en restauration

CV et lettre de motivation à adresser à recrutement.drh@ch-havre.fr