



FICHE DE POSTE OFFICES

AGENT DE DISTRIBUTION F-H

CUISINE RELAIS J-MONOD

DIRECTION : DIRECTION DE L'HOTELERIE ET DE LA LOGISTIQUE
SECTEUR D'ACTIVITE : RESTAURATION

PRESENTATION DU SERVICE

SERVICE : Cuisine relais J-MONOD

REPARTITION DE L'EFFECTIF DU SERVICE : Secteur distribution 20 agents
Prise de commandes 2 agents
Encadrement 3 agents

SITE : Hôpital J Monod

FONCTIONNEMENT DU SERVICE : 7 jours par semaine 37h30/semaine
Horaires : 6h30 – 14h00

POSITION DANS LE SERVICE :

◇ Relations hiérarchiques :	Responsable de la cuisine relais T.S.H Agent de maîtrise principal
◇ Relations fonctionnelles :	Service de soins Service diététique Restauration du personnel (self, internes....)

MISSION GENERALE

ROLE DE L'AGENT DE DISTRIBUTION : Poste offices

- Assure les préparations de la chaîne plateaux petits déjeuners sur des postes définis,
- Participe le nettoyage et la désinfection des carafes et vaisselle des petits déjeuners,
- Assure la fabrication des chariots des petits déjeuners du hall nord et sud
- Assure la mise en place des couverts du repas du midi
- Assure le nettoyage et la désinfection des locaux mis à sa disposition,
- Assure le nettoyage des plateaux et chariots alimentaires du petit déjeuner,
- Assure le lavage des couverts du repas du midi et la récupération, centralisation des carafes du matin (8h30).

RESPONSABILITES TECHNIQUES

Postes 1, 2, réf : planning d'affectation du personnel N° PLA 003 A1

DISTRIBUTION DES REPAS

- Assure la fabrication plateaux des chariots petits déjeuners du hall nord et sud,
- Assure le bon retour des chariots alimentaires du petit déjeuner,
- Assure le nettoyage et la désinfection des chariots alimentaires du petit déjeuner.

CONFECTION DES PLATEAUX

- Assure la préparation et la mise en place de la chaîne de fabrication plateaux petits déjeuners,
- Assure le respect du profil alimentaire et du choix des patients lors de l'élaboration des plateaux petits déjeuners,
- Vérifie la DLC des produits,
- Assure le rangement et le stockage des denrées alimentaires en fin de chaîne,
- Assure la fourniture des plateaux repas entrants.

HYGIENE ET SECURITE

- Respecte les données de sécurité des matériels et des locaux
- Assure l'exécution des plans de nettoyage des locaux et matériels sur tout le secteur de la cuisine relais et offices alimentaires,
- Respecte l'hygiène des produits alimentaires.
- Assure le nettoyage des plateaux et chariots alimentaires du petit déjeuner,
- Assure le nettoyage et désinfection des couverts, verres, carafes, bols du petit déjeuner,
- Assure le nettoyage et la désinfection des couverts du repas du midi,
- Applique et respecte les consignes du livret d'accueil restauration.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Sens de l'organisation et capacité d'écoute
- Connaissance en hygiène alimentaire
- Connaissance du milieu hospitalier et des spécificités de sa restauration
- Connaissance des outils informatiques
- Connaissance de l'HACCP et de la sécurité alimentaire
- Connaissance en alimentation et diététique
- Connaissance des produits alimentaires
- Bonne aptitude physique, travail au froid et au chaud, station debout prolongée.

FORMATION

- Formation en restauration/BEP bio-services, CAP-BEP cuisine, CAP A.T.A
- Formation CAP pâtisserie, charcuterie ou boucherie.
- Permis CACES,
- Permis automobile B

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