

FICHE DE POSTE

AGENT DE PRODUCTION F-H PREPARATION CHAUDE, PATISSERIE, DIETETIQUE

DIRECTION : DIRECTION DES RESSOURCES MATERIELLES ET LOGISTIQUES

SECTEUR D'ACTIVITE : RESTAURATION

PRESENTATION DU SERVICE

SERVICE : Restauration,

SITE : unité de production culinaire, plate-forme logistique

FONCTIONNEMENT DU SERVICE : 5 jours par semaine, 37h30/semaine,

POSITION DANS LE SERVICE :

| | |
|------------------------------------|---|
| <p>◇ Relations hiérarchiques :</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de production, • Agent de Maîtrise |
|------------------------------------|---|

MISSION GENERALE

ROLE DE L'AGENT DE PRODUCTION CHAUDE, PATISSERIE, DIETETIQUE

- Élabore des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement.
- Contrôle les conditions de fabrication (couple temps/température, traçabilité d'étape)
- Nettoyage de son secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux et équipement)
- Assure le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel mis à sa disposition
- Contrôle les conditions de fabrication et de stockage (couple temps/température, traçabilité d'étape, FIFO, DLC, ...)
- Sait utiliser les outils de production de repas, (operculeuses, fours, sauteuse, marmite.....)

RESPONSABILITES TECHNIQUES

PRODUCTION

- Connaître les modes de fabrication adaptées (cuisson, mélange d'ingrédients),
- Apprécié un niveau de cuisson,
- Discerné les saveurs et les aromates, valorisé une préparation culinaire,
- Connaissance des tranchages, portionages, respect des calibres et grammages,
- Connaît la technologie alimentaire des produits, savoir utiliser et valoriser leurs degrés de finition,
- Adapte les techniques culinaires aux fabrications diététiques, et pâtisserie
- Sait utiliser des PAI pour le confection de plats cuisinés
- Sait respecter les fiches techniques de fabrication,
- Utilise les équipements mécanisés ou automatisés de cuisine,
- Sait confectionner de nouveaux recettes en fonction des matériels utilisés

QUALITE, HYGIENE ET SECURITE

- Respecte les denrées de sécurité des matériels et des locaux,
- Évalue la conformité des produits culinaires aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Hygiène corporelle irréprochable, respect stricte des consignes vestimentaire propre à chaque secteur d'activité
- Assure l'exécution des plans de nettoyage des locaux et matériels
- 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

- Expériences en cuisine traditionnelle et/ou collective de plus de 5 ans.
- Expérience en pâtisserie traditionnelle et/ou de restaurant
- Expérience en charcuterie traiteur, découpe de viandes, laboratoire de plats cuisinés
- esprit concret, synthétique, pratique,
- capacité d'écoute, d'adaptation, de synthèse et d'analyse,
- 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 de présentéisme

FORMATIONS

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

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