

## FICHE DE POSTE

## Agent polyvalent de restauration

Appliqué le :  
**15/06/2016**

A réviser le :  
**15/06/2018**

**FP-QUALI-14-133**  
**version : 8.0**

Référence du secteur :

## Services destinataires

Restauration

## Fonctions concernées

Agent polyvalent de restauration

## INTITULE

Libellé du métier : Agent polyvalent de restauration

Code métier : 25R30 Agent de restauration et/ou hôtellerie

## LIEU D'EXERCICE

Centre Hospitalier du Mans, Direction de l'Hôtellerie, des Achats, de la Logistique et du Développement, Service Restauration et restaurants satellites (internat et Charles Drouet sur Allonnes)

## POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Liens fonctionnels avec l'ensemble du CHM et notamment sous la responsabilité de l'AM de secteur.

## MISSIONS GENERALES

Réception, préparation et distribution de l'ensemble des denrées alimentaires en respectant la réglementation en hygiène alimentaire et les procédures en vigueur au sein du service.

## DESCRIPTION DES ACTIVITES

- 1- Magasin alimentaire : réception, préparation et déconditionnements des matières premières.
- 2- Productions : préparation des plats suivant le planning de production.
- 3- Conditionnement barquette : mise en barquette des denrées produites par la production et gestion du refroidissement de celles-ci.
- 4- Allotissement : confection des plateaux repas d'après les commandes des patients puis mise en chariot et transfert dans les unités.
- 5- Transport : acheminement des chariots repas dans les unités de soins et récupération de ceux-ci.
- 6- Restaurants (Le mans, CD et Internat) : remise en température et distribution des denrées alimentaires sur les restaurants. Encaissement des plateaux. Entretien du secteur et de la vaisselle (plonge).
- 7- Laverie : nettoyage et désinfection des chariots alimentaires, plateaux ainsi que des matériels utilisés dans le cadre de la production.

---

## SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

Travailler en équipe.

Résistance au froid (locaux à température dirigée), au chaud (zone de cuisson) et à l'humidité (plonge).

Respect des procédures.

---

## CONNAISSANCES REQUISES ET DIPLOME

CAP : Agent polyvalent de restauration

HACCP

---

## HORAIRES DE TRAVAIL

Horaire : 7h ou 7h20 par jour (journée continue).

Amplitude : Au plus tôt prise de poste à 6h00, au plus tard débauche à 17h35.

Temps de déshabillage : 5 minutes

Horaire de repas : variable en fonction des postes (durée : 45 minutes)

Temps d'habillage : 5 minutes

Horaire de pause : variable en fonction des postes

Fonctionnement : 5 jours de travail sur 7

Rythme de travail : 1WE/3 +Fériés

---

### Historique de la procédure :

N° de version	Date de modification	Objet des modifications

AUTEUR(S) H. REVEILLERE

*Champs destinés auWorkFlow SharePoint*

*Champs Libres*

VALIDATION	[Valideur 1] [Valideur 2] [Valideur 3]	[Valideur 4] [Valideur 5] [Valideur 6]	
APPROBATION	[Approbateur 1] [Approbateur 2] [Approbateur 3]	[Approbateur 4] [Approbateur 5] [Approbateur 6]	<b>DRH</b>
Référent GED	[Référent GED]		