Maquette GED v2017	Service Restauration			
	FICHE DE POSTE	**Agent polyvalent du secteur transport**		
	Appliqué le : [Date d'application]	A réviser le : [Date de révision]	**FP-QUALI-14-133 version : 2.0**	Référence du secteur :

Services destinataires	
Fonctions concernées	

INTITULE

Libellé du métier : Agent de logistique / Agent de restauration
Code métier : 25I30 / 25R30

LIEU D'EXERCICE

Centre Hospitalier du Mans, Direction de l'Hôtellerie, des Achats, de la Logistique et du Développement, Service Restauration (déplacement sur tout le CHM et sur le site de Charles Drouet).

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Liens fonctionnels avec l'ensemble du CHM et notamment : Sous la responsabilité du Technicien Supérieur en charge de la logistique pour les activités de transport.

MISSIONS GENERALES

Assurer la livraison de l'ensemble des chariots alimentaires ainsi que des échelles de dotation dans les différents services du CHM.
Participer aux activités des secteurs du restaurant du personnel, de la laverie, de l'allotissement, du conditionnement barquette et du magasin alimentaire.

DESCRIPTION DES ACTIVITES

1- Activités transport :

- livraison des chariots alimentaires et branchement dans les offices du CHM.
- livraison des collations des agents de nuit.
- livraison des échelles de dotations.
- livraison des prestations animations/récepitions.
- livraison du pain chaque matin.
- ramassage des échelles et chariots alimentaire dans les différents services du CHM.
- nettoyage du camion.

2- Activités agent polyvalent de restauration :

- Secteur restaurant du personnel : préparation des denrées alimentaires et distribution de celles-ci au restaurant. Nettoyage de la vaisselle du restaurant dans la laverie dédiée.
- Secteur de la laverie centralisée : nettoyage des plateaux repas des patients et réalisation de la plonge batterie.
- Secteur de l'allotissement : confection des plateaux repas des patients en respectant la commande figurant sur la carte plateau.
- Secteur du magasin alimentaire : participation à la réception des denrées alimentaires, gestion des stocks et réalisation des sorties de denrées en fonction des besoins en production.
- Secteur conditionnement barquette : participation à la mise en barquette et au thermoscellage.

Activités secondaires :

- Participer aux tâches de nettoyage de son secteur d'activité.
- Renseigner les différents enregistrements de traçabilité relatifs au système qualité.
- Respecter les instructions relatives à l'hygiène des locaux, des matériels et du personnel.
- Respecter l'ensemble du guide des bonnes pratiques en vigueur au sein du service restauration.

En fonction des nécessités de service, réalisation possible d'autres tâches figurant sur d'autres fiches de postes du service restauration.

SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

Adaptabilité permettant de passer d'un secteur d'activité à un autre.
Capacité à travailler en équipe.
Conduite d'un poids lourd dans un environnement contraint.

CONNAISSANCES REQUISES ET DIPLOME

Permis C et FCO actualisée
HACCP

HORAIRES DE TRAVAIL

Horaire : 06h00/9h30-14h05/17h35 (selon poste occupé)
Temps de déshabillage : 5 minutes (horaire différent selon le poste occupé)
Horaire de repas : 45 minutes (horaire différent selon le poste occupé)
Temps d'habillage : 5 minutes (horaire différent selon le poste occupé)
Horaire de pause : 5 minutes (horaire différent selon le poste occupé)
Fonctionnement : 5 jours sur 7
Rythme de travail : 1WE/3 +Fériés

Historique de la procédure :

N° de version	Date de modification	Objet des modifications

AUTEUR(S)			
	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]	**DRH**
Référent GED	[Référent GED]		