

## Fiche de poste

### Agent de restauration polyvalent

#### 1. Identification du poste

<b>Fonction</b>	Agent de restauration polyvalent
<b>Service</b>	Restauration
<b>Code métier du répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière</b>	25R30
<b>Correspondance statutaire</b>	A.E.Q ou OP, catégorie C

#### 2. Présentation de l'établissement

Situé sur le territoire de santé du Littoral, le CHD est l'établissement support du GHT du Dunkerquois et de l'Audomarois qui comprend, outre le CHD, le Centre Hospitalier de la Région de St-Omer, l'Hôpital Maritime de Zuydcoote et le Centre Hospitalier d'Aire-sur-la-Lys

Le CHD est un établissement de santé certifié classe A par la HAS.

Au sein d'un campus de 6 hectares en cœur de ville, le CHD propose :

- des activités de court séjour de médecine et de chirurgie avec un plateau technique de haut niveau,
- les activités de Gynécologie-Obstétrique, de Néonatalogie et d'Orthogénie au sein de la maternité,
- un hébergement médico-social (EHPAD)
- un Institut de Formation en Soins Infirmiers (IFSI et IFAS)
- un Centre de Planification Familiale
- un Centre de Soins, d'Accompagnement et de Prévention en Addictologie (CSAPA)

La capacité d'accueil du CHD s'élève à 761 lits et places, dont 420 lits MCO. L'établissement est organisé en 6 pôles d'activités cliniques et médico-techniques.

Budget d'exploitation : 206 000 000 €.

Le CHD emploie, en 2023, 2060 professionnels non médicaux et 219 professionnels médicaux.

### 3. Mission et activités

#### ✚ Mission générale

Maîtrise du travail en laverie centrale et en plonge batterie.  
Connaissances des techniques de nettoyage et de désinfection en cuisine centrale.  
Connaissances des machines ou systèmes de nettoyage et de désinfection.  
Connaissances de la réglementation en matière de restauration collective.  
Disposer des compétences techniques en cuisine centrale.

#### ✚ Activités

Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel,  
Participer au travail de chaîne (assemblage et contrôle des plateaux),  
Assurer la traçabilité des actions menées, dans le cadre de la démarche HACCP,  
Préparer les commandes de denrées alimentaires suivant les demandes,  
Trier et ranger le linge professionnel du personnel,  
Approvisionner en usage unique et en produits les distributeurs de l'UCPA,  
Assurer la maintenance conditionnelle des machines.

### 4. Compétences requises

#### ✚ Savoir requis

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène, de l'HACCP et des règles de sécurité  
Réelles capacités à travailler en équipe  
Connaissance de la restauration collective en liaison froide  
Discerner les saveurs et arômes  
Traiter des informations écrites et orales  
Polyvalence et disponibilité  
Réactivité et capacité à évaluer les priorités  
Bonne résistance physique (travail debout, port de charges)  
Aptitude au travail en pièces climatisées et en chambres froides  
Planifier son travail sur l'ensemble du poste  
S'adapter aux nécessités de service  
Participer aux réunions.

#### ✚ Savoirs requis

Description	Niveau de connaissance
Bio-nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Hygiène et sécurité	Connaissances opérationnelles
Techniques culinaires	Connaissances générales
Gestes et postures - Manutention	Connaissances générales

## 5. Position dans la structure

### + Liens hiérarchiques

Le responsable de la cuisine centrale  
Le responsable de production ou son remplaçant

### + Liens fonctionnels

Les agents du service restauration

## 6. Contraintes de fonctionnement

### + Temps de travail

Horaires suivants le poste.  
Journée de 07h36, amplitude de fonctionnement du service de 06h00 à 21h06.  
13h15-21h06 les premiers mois (semaine pour les contrats courts) de formation-intégration

### + Autres contraintes de fonctionnement

Travail un week-end sur deux et les jours fériés.  
Travail en milieu réfrigéré (de +1°C à +10°C). Travail en chambre froide pour le magasinier.  
Port de charges (de 5 à 15 kg). Station debout prolongée. Forte sollicitation des membres supérieurs.

## 7. Nature et niveau de formation

Minimum d'un C.A.P en lien avec les métiers de bouche (cuisine, A.T.A, E.T.C, etc.)  
Formation diplômante en hôtellerie/restauration.