

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 15/12/2021 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ÉTABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANÇAISE Pôle Médico-Technique - Service : Diététique et restauration – Unité : Cuisine
2	LIBELLE DU POSTE : Aide de cuisine
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 1
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : D
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : D
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 1280
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – PIRAE – TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'aide de cuisine participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais et respecte les objectifs communs. Il garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>).
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef cuisinier
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : - Environnement très humide et froid ou chaud, sol mouillé ; - Manipulation de charges lourdes (bacs gastronomes, thermos, produits et denrées alimentaires, produits d'entretiens et évacuation des contenants, cartons et sacs poubelles remplis, etc.) et d'ustensiles de cuisine tranchants (couteaux) ; - Station debout en permanence ; - Roulement de garde : de 4h30 à 16h30 ou de 4h00 à 16h00 ; - Travail les week-ends et les jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <u>Aide à la préparation des petits déjeuners :</u> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Comptabiliser les ingrédients selon la fiche de préparation fournie par le responsable hiérarchique ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - Renseigner avec rigueur les documents HACCP relatifs à la préparation des petits déjeuners. <u>Aide au conditionnement des entrées et des desserts :</u> - Assurer le conditionnement des entrées et des desserts ; - Découper les fruits et assurer la présentation des entrées et desserts ; - Transmettre au magasinier ses besoins en consommables (barquettes, etc.) ; - Contrôler la qualité et la quantité des denrées alimentaires en fonction des commandes de repas ; - Respecter les règles d'hygiène en vigueur pour la manipulation de ces denrées ; - Renseigner avec rigueur les documents HACCP relatifs au conditionnement des entrées et des desserts. <u>Aide à la production et à la valorisation des préparations culinaires :</u> - Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ; - Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ; - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène) pour sa fabrication ; - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; - Proposer de nouvelles recettes et les faire goûter au personnel de cuisine et de diététique ; - Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ; - S'assurer de la propreté du matériel et des équipements utilisés ; - S'assurer du bon fonctionnement des appareils en salle de production (stim, four, sauteuse, cellule de refroidissement et chambres froides) ; - Repérer et signaler les dysfonctionnements au chef ou adjoint chef de cuisine ; - Renseigner avec rigueur les documents HACCP relatifs à la production et à la valorisation des préparations culinaires. <p>Aide à la réception des matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la réception des matières premières ; - Contrôler la conformité de la livraison conformément aux règles prédéfinies ; - Assurer la manutention et le transfert des repas des échelles du prestataire vers les échelles du CHPF ; - Ranger par catégorie les différents produits livrés ; - Veiller aux bonnes conditions d'entreposage des stocks (matières premières) dans les règles de la démarche HACCP. <p>Aide à l'assemblage des plateaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et diners ; - Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ; - Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ; - Occuper l'un des sept (7) postes constituant la chaîne d'assemblage ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents HACCP. <p>Aide au nettoyage des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel conformément au planning établi ; - Prendre connaissance des méthodes d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Vérifier le bon fonctionnement du lave-vaisselle (température de lavage et de séchage, état de propreté, état général, approvisionnement en produits lessiviels) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection de l'ensemble des postes de travail en fin de tâche.
--	---

14	<p>ACTIVITES ANNEXES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au rangement des plateaux repas assemblés dans les navettes ; - Participer à la gestion des fiches repas auprès des diététiciens ; - Participer à la réception des plats préparés livrés ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Participer à la livraison et au montage des repas de la psychiatrie ; - Assurer le départ des chariots déjeuner et dîner ; - Assurer la traçabilité HACCP liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine. <p><i>*La liste des activités n'est pas limitative et le poste devra s'adapter à l'évolution générale du service, notamment lors de modification (réduction ou extension) de ses missions.</i></p>
----	--

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AIDE TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : niveau CAP / BEP cuisine ou équivalent

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Connaître, appliquer et respecter les règles d'hygiène alimentaire HACCP en vigueur (tenue et mains propres désinfectées) ;			X
	- Connaître et respecter les règles, procédures et normes de sécurité liées à son domaine d'activité ;		X	
	- Connaître, appliquer et respecter les règles d'hygiène professionnelle en vigueur : hygiène hospitalière, personnelle, corporelle, vestimentaire, etc. ;		X	
	- Etre apte à travailler en équipe ; avoir l'esprit d'équipe ;		X	
	- Détenir une rigueur méthodologique et organisationnelle ;		X	
	- Savoir faire preuve de polyvalence ;		X	
	- Faire preuve de dynamisme et de réactivité ;		X	
	- Etre en bonne condition physique, faire preuve d'endurance ;		X	
	- Avoir une bonne présentation ;		X	

	- Avoir le sens du perfectionnement.		X	
--	--------------------------------------	--	---	--

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience sur un poste similaire
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	--------------------------------------

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum.
----	--

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :