

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 10/06/2022 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	<b>ÉTABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANÇAISE</b> Pôle Médico-Technique – Service : Diététique et restauration – Unité : Cuisine
2	LIBELLE DU POSTE : Plongeur
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 1
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : D
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : D FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64      ARTICLE : 11      PARAGRAPHE : 22      CODE POSTE : <b>1396</b>
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – PIRAE – TAAONE
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> Le plongeur participe aux différentes tâches de plonge vaisselle, batterie, nettoyage et désinfection des chariots, des locaux et matériels. Il respecte les objectifs communs et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
9	EFFECTIFS ENCADRES      A      B      C      D      Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef de cuisine, cadre de santé
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : - Environnement très humide, sol mouillé ; - Amplitude horaire : de 4h30 à 16h30. Possibilité de travailler les week-ends et jours fériés.
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> <b>1 - Plonge vaisselle :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participer selon le planning établi aux différents postes de travail de la plonge vaisselle (débarrassage chariots, tri et prélavage, rangement et contrôle vaisselle en sortie de machine) ;</li><li>- Vérifier le bon fonctionnement du lave-vaisselle (température de lavage et de séchage, état de propreté, état général, approvisionnement en produits lessiviels) ;</li><li>- Signaler au supérieur hiérarchique les dysfonctionnements du lave-vaisselle et les consommations anormales (surconsommation) des produits lessiviels ;</li><li>- Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents HACCP ;</li><li>- Vérifier l'état de propreté de la vaisselle à la sortie de machine ;</li><li>- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;</li><li>- Effectuer le tri des déchets alimentaires et non alimentaires, recyclables puis les évacuer au local dédié ;</li><li>- Prêter attention aux objets tranchants et contaminants présents dans les chariots repas.</li></ul> <b>2 - Nettoyage et désinfection des chariots :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participer au lavage et à la désinfection des chariots navettes à l'aide du poste de désinfection mural ;</li><li>- Ranger les chariots après lavage en zone adaptée ;</li><li>- Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents HACCP.</li></ul> <b>3 - Plonge batterie :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participer à la plonge batterie (Bacs gastronomiques), platerie, batterie de cuisine, etc ;</li><li>- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche.</li></ul> <b>4 - Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels :</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux (l'ensemble de la cuisine relai, cuisine diététique, zone de stockage, salle de détente, zone de plonge batterie et vaisselle) en fonction du planning de travail ;</li> <li>- Prendre connaissance et appliquer rigoureusement les méthodes d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage.</li> <li>- Participer au nettoyage et à la désinfection des petits et gros matériels de la cuisine ;</li> <li>- Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents HACCP.</li> </ul>
--	--

14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer au rangement des plateaux repas assemblés dans les navettes ;</li> <li>- Participer à la préparation des petits déjeuners (mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les thermos) ;</li> <li>- Participer au départ des chariots déjeuner et dîner ;</li> <li>- Accompagner et former les stagiaires en cuisine.</li> </ul>
----	--

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

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

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Connaître, appliquer et respecter les règles d'hygiène alimentaire HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ) en vigueur (tenue et mains, propres et désinfectées) ;		X	
	- Connaître et respecter les règles, procédures et normes de sécurité liées à son domaine d'activité ;		X	
	- Connaître les modes de conservation des produits alimentaires ;		X	
	- Maîtrise des machines et outils mis à disposition ;		X	
	- Être 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 d'efficacité ;		X	
	- Faire preuve de dynamisme et de réactivité ;		X	
	- Être en bonne condition physique, faire preuve d'endurance ;		X	
	- Avoir une bonne présentation ;		X	
	- Connaître, appliquer et respecter les règles d'hygiène professionnelle en vigueur : hygiène hospitalière, personnelle, corporelle, vestimentaire, etc. ;		X	
	- Avoir le sens du perfectionnement.		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience dans la restauration.
----	---

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 :