

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 23 juillet 2018 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Service : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0117
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Fabrique des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais pour le montage des plateaux repas et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre diététicien
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : de 5h à 17h et travail les week-ends et jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : (Liste Non exhaustive) <u>Production et valorisation des préparations culinaires</u> : - Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ; - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ; - Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ; - 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 ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Conditionnement des entrées et 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 ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Assemblage des plateaux repas</u> : - Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et dîners suivant les fiches repas ; - Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ; - Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ; - Assurer le « défardelage » des bacs gastronomes en respectant les normes d'hygiène ; - Occuper l'un des 7 postes constituant la chaîne d'assemblage ; - Participer au dressage et « operculage » des barquettes de repas pour le service de psychiatrie ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche. <p>Préparation des petits déjeuners :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Prendre en compte les modifications de commande apportées par les diététiciennes ; - Contrôler la qualité des différentes composantes du petit déjeuner ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - S'assurer du bon fonctionnement des chariots petits déjeuners et du petit matériel (thermos, bacs, etc) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <p>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 méthodologies d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Vérifier le bon fonctionnement du lave vaisselle (T° de lavage et de séchage), l'état de propreté, l'état général et approvisionnement en produits lessiviels ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations.
--	--

14	ACTIVITES ANNEXES : (Liste non exhaustive) <ul style="list-style-type: none"> - 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 « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine.
----	--

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15 16	CADRE D'EMPLOI : Agent technique SPECIALITE SOUHAITABLE : Cuisinier
----------	--

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	Normes d'hygiène alimentaire HACCP		X	
	Règles et consignes de sécurité		X	
	Modes de conservation des produits alimentaires		X	
	Utilisation de la machine de plonge automatisée		X	
	Esprit d'équipe		X	
	Rigueur		X	
	Efficacité		X	
	Réactivité		X	
	Créatif		X	
	Organisé		X	
	Savoir s'adapter		X	
	Bonne présentation		X	
	Propreté		X	
	Soucis du perfectionnement		X	
	Dynamisme		X	
	Connaissance et discernement des saveurs et arômes.		X	
	Maîtrise des techniques de confection des repas en liaison froide.		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience en restauration.
----	--

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

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

Le chef de service
 Date :
 Signature :

L'agent
 Date :
 Signature :

