

 <b>CENTRE HOSPITALIER LAVAL</b>	<b>Service</b> --- <b>FICHE DE POSTE</b>	<b>Pôle logistique.</b> Cuisine centrale.
	Date d'application Début – Fin	Corps : Personnel ouvrier Grade : AEQ
<b>Poste agent de restauration.</b>		Métier - Code métier <sup>1</sup> (année) Spécificité <sup>2</sup>

## PRESENTATION DU CENTRE HOSPITALIER DE LAVAL

Le Centre hospitalier de Laval est un établissement public de santé à vocation départementale. C'est l'établissement de recours en Mayenne pour de nombreuses spécialités telles que la réanimation, la cardiologie, la neurologie, la pneumologie, les soins de suite ou encore la pédiatrie. L'établissement totalise 1129 lits dont 519 dans le secteur médico-social. Il participe à la formation des professionnels de santé avec les instituts de formation aides-soignants, masseurs-kinésithérapeutes et ergothérapeutes.

### POSITION DANS LA STRUCTURE :

#### **Secteur d'activité : cuisine**

Service cuisine UF 1701

#### **Présentation du service :**

L'Unité Centrale de Production Alimentaire fonctionne du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre sans interruption. 3000 repas sont produits du lundi au vendredi pour une distribution journalière de 2100 repas. L'effectif du personnel est de 55 agents encadrement inclus. L'effectif du personnel est de 55 agents encadrement inclus. L'effectif journalier est de 38 agents (SPAL et internat compris) du lundi au vendredi et 12 agents pour le week-end incluant un responsable de secteur. La clientèle est composée de patients de toutes pathologies et de tous âges, d'accompagnants de personnes hospitalisées, de résidents en EHPAD et du personnel de l'établissement.

#### **Lieu d'exercice :**

Secteur Magasin.  
 Secteur Plonge et légumerie.  
 Secteur Allotissement.

#### **Horaires de travail :**

Le planning est un roulement administratif (du lundi au dimanche jours fériés inclus).  
 Travail un week-end sur 4.

#### Les horaires de base sont :

\*6h00 – 11h15 / 12h15 – 14h14.  
 \*6h00 – 11h15 / 12h15 – 14h14.  
 \*7h00 – 11h15 / 12h15 – 15h15  
 \*7h30 – 11h30 / 12h15 – 15h44  
 \*11h55 – 17h50 / 18h26 – 20h00

#### **Liaisons hiérarchiques :**

- Directeur adjoint, Département des ressources opérationnelles
- Responsable restauration.
- Responsable du magasin cuisine.

#### **Liaisons fonctionnelles :**

Travail en commun avec le responsable restauration et responsables de secteur.  
 En liaison avec : les restauratrices.

## MISSIONS DU POSTE

L'agent est amené à travailler sur plusieurs postes selon le secteur cuisine où il officie (magasin, plonge, allotissement)

Peu participer à des groupes de travail lié (par ex : HACCP)

### *Activités générales*

Participe au contrôle réception et stockage des denrées alimentaires.

Participe à l'assemblage des plateaux repas.

Participe aux différents poste au sein de la laverie.

Assure les relevés et prises de températures (produits / chambre froide)

Assure le contrôle des DLC.

Service au self du personnel.

Nettoyage des locaux.

### *Activités spécifiques*

Gestion des denrées alimentaire (identifications, DLC).

### *Particularités du poste*

Etre capable de supporter une position debout pendant plusieurs heures,

Supporter le travail au froid (+5°C).

Supporter le port de charge.

Etre rapide et réfléchie.

Faire preuve de rigueur et de sérieux.

Respecter les bonne pratiques d'hygiènes.

## COMPETENCES REQUISES

Diplôme de niveau 3 ou équivalent

Expérience de magasinier souhaité

Expérience en cuisine centrale souhaité

Connaissance de la méthode HACCP.

### *Savoir-faire de base requis*

Savoir s'organiser.

Etre Rigoureux.

Etre flexible.

Savoir travailler en équipe.

### *Savoir-faire spécifiques requis*

## CONNAISSANCES REQUISES

Connaitre les bonne pratiques d'hygiènes.

**Savoir spécifique requis**

**RISQUES PROFESSIONNELS**

Trouble musculo squelettiques liés aux gestes répétitifs.  
Travail au froid.  
Port de charge répétitif.

**Adaptation éventuelle du poste**

Tous les agents peuvent être amenés à changer de poste selon les besoins et nécessités du service.

**TEXTES DE REFERENCES SPECIFIQUES**

PMS (Plan de maitrise sanitaire).

Rédaction	Validation	Approbation
Responsable restauration	Direction fonctionnelle	Direction des ressources humaines
Lefebvre Olivier	Directeur adjoint du pôle logistique. <i>Patricioire Impression, - polique</i>	Directeur des ressources humaines.
Le: 10/10/2024	Pour le Directeur et par délégation, Le Directeur Adjoint des Ressources Opérationnelles	Le:

Jean-Michel LACROIX

