

- Médical
- Soignant/Paramédical
- Administratif/Logistique/Technique

POLYVALENT LOGISTIQUE ET SELFS

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE

Secteur et réf fiche métier FPH	Administratif/logistique/technique - fiche 25130
Site d'exercice	TREVENANS
Service	CUISINE CENTRALE
Quotité de travail	100%
Type de contrat	CDD ou titulaire
Grade	AEQ à OP
Rattachement hiérarchique	Responsable expéditions selfs / encadrant journalier expéditions
Responsabilité hiérarchique	
Relations fonctionnelles	Tous secteurs cuisine centrale et selfs – clients externes

CONDITIONS DE TRAVAIL

Roulement et horaires	1 WE/3 travaillés / horaires continus / 8h00/j Semaine/WE : différents horaires sur l'amplitude 5h30 à 21h30
Synthèse des tâches et des postes journaliers	Poste principal de préparateur de commandes de repas en CF à +3°C : montage des plateaux repas, préparation des commandes de repas scolaires/Ehpad, entretien des locaux et des équipements. Poste secondaire suivant profil d'agent polyvalent en renfort self : laverie, aide production et distribution des repas.
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe
Autres contraintes	Locaux à +3°C et +10°C pour tous les postes. Port de charges
Matériels et outils utilisés	Lave chariots, tunnel de lavage et équipements selfs, expéditions
Tenue vestimentaire	Tenue professionnelle cuisine centrale, port des EPI obligatoires

DIPLOMES, FORMATIONS ET PREREQUIS

Diplôme	CAP à Bac logistique ou équivalent
Pré requis	Expérience de préparateur de commandes ou à défaut en restauration commerciale
	Permis VL valide

ACTIVITES PRINCIPALES

<p>GESTION DES STOCKS ET PREPARATION DE COMMANDES</p> <p>Réceptionne et gère les stocks de produits finis des secteurs production-conditionnement chauds et froids ainsi que les matières premières en circuit cours du magasin : rangement, identification, contrôle des DLC.</p> <p>Effectue la préparation des commandes de repas par service destinataire ou client (portage) à partir de fiches de commande.</p> <p>Réalise le comptage du pain et le montage en ilot des plateaux repas des patients en se conformant à chaque fiche plateaux (avis diététique requis pour toute modification).</p> <p>Prend en charge la manutention des chariots repas ainsi que le lavage mécanisé.</p> <p>Peut suppléer l'encadrant journalier pour le contrôle des produits expédiés et l'édition des documents informatiques supports.</p> <p>Peut effectuer des dépannages de fournitures de repas sur le site ou en dehors avec un VL de service (permis VL valide requis).</p> <p>Peut suppléer l'encadrant journalier pour la gestion des appels de services.</p>
<p>ENTRETIEN HYGIENE HACCP</p> <p>Réalise l'entretien tracé des locaux et des équipements, évacuation des déchets du secteur conformément au Plan de Maitrise sanitaire. Participe à la collecte des échantillons témoins réglementaires. Participe à la gestion des excédents : enregistrement et valorisation.</p>
<p>POLYVALENT SELF</p> <p>Polyvalence en renfort self sur les postes mixtes journaliers et ponctuelle sur les postes en journée complète.</p>
<p>POLYVALENCE PRODUCTION MAGASIN</p> <p>Polyvalence occasionnelle sur les différents postes d'aide de cuisine en conditionnement chaud et froid ainsi qu'en prétraitements sales et propres.</p>

SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES

Pré-requis	Niveau
Techniques de manutention et de port de charge	2
Aptitude au travail en locaux réfrigérés et au port de charges sans restrictions médicales	
Exploiter des documents écrits, compter et renseigner des enregistrements HACCP	1
Aptitude au travail en équipe et à la relation clients	
Notions d'hygiène et de production culinaire	1

1 : connaissances générales – 2 connaissances détaillées – 3 connaissances approfondies

EXIGENCES EN MATIERE DE SECURITE, D'HYGIENE ET DE CONFIDENTIALITE

Exigences	Evaluation
Tenue professionnelle cuisine centrale et port de chaussures de sécurité et des EPI	3
Respect des règles d'hygiène et aptitude au travail en secteur alimentaire	3

Evaluation : 0 = néant / 1 = occasionnel / 2 = fréquent / 3 = permanent / 4 = surveillance médicale renforcée

CANDIDATURE (lettre de motivation manuscrite et curriculum vitae) à envoyer à :

L'HOPITAL Nord Franche-Comté

Direction des Ressources Humaines / Cellule recrutement

100 Route de Moval

CS 10499 TREVENANS

90015 BELFORT Cedex

Suzanne POLAT

Tél : 03.84.98.31.90

Mail : recrutement@hnfc.fr