

Intitulé du poste : Agent de restauration

Métier de rattachement : Agent de restauration et/ou d'hôtellerie (code 25R30)

IDENTIFICATION DU POSTE

Grade : Agent des services hospitaliers qualifié

LIAISONS HIERARCHIQUES – LIAISONS FONCTIONNELLES

Liaisons hiérarchiques immédiates :

Directeur – Cadres supérieures de santé – Cadres de santé - Responsable logistique

Liaisons fonctionnelles :

Médecins – Paramédicaux – Infirmier Hygiéniste – UPA– Responsable Qualité – Services Médico Techniques - Ambulanciers

Relations extérieures :

Prestataires livrant les denrées - Résidents de l'EHPAD et de USLD

MISSIONS

- Réaliser, en restauration collective, les opérations d'assemblage, de composition et de distribution des repas.
- Entretenir les locaux et les équipements, en cuisine et en salle de restauration.
- Réaliser des prestations hôtelières (accueil, repas, collations, entretien des locaux) auprès des résidents en lien avec les équipes soignantes et éducatives.

ACTIVITES

1. Fonction de restauration :

- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Réalisation du service en salle
- Approvisionnement en produits, en matériels
- Contrôle de la conformité des produits (quantité et nature des denrées)
- Contrôle et suivi de la qualité des produits (traçabilité, péremption)

2. Fonction d'hygiène :

- Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité (dont la plonge)
- Nettoyage et entretien des locaux et outils
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux
- Contrôle et suivi de la qualité des prestations
- Evacuation des déchets de diverses natures

HORAIRES – AMPLITUDES HORAIRES D'EXERCICE

Amplitudes horaires : 37h30 par semaine en roulement : 7h00 – 14h30 ou 13h30 – 21h00

SPECIFICITES DU POSTE ET CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

- Week-ends (1/2) et jours fériés travaillés
- 37h30 par semaine – 14 RTT par an
- Cadences soutenues

DIPLOMES, EXPERIENCES ET FORMATIONS SOUHAITES

Expériences en restauration ou hôtellerie appréciées

Diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP) du domaine de l'hôtellerie-restauration

COMPETENCES ATTENDUES

Savoir :

- Connaissances en hygiène alimentaire ou HACCP appréciées

Savoir-faire :

- Appliquer les protocoles institutionnels
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Lire et utiliser une notice
- Identifier, analyser, prioriser et synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels dans son périmètre d'activité
- Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence

Savoir-être requis :

- Comportement adapté dans sa relation avec autrui
 - Avec sa hiérarchie
 - Avec ses collègues
 - Avec les résidents en faisant preuve de respect et de bienveillance
- Travailler en équipe interdisciplinaire
- Faire preuve de :
 - Dynamisme
 - Rigueur professionnelle
 - Disponibilité

Rédigé par :
Sabrina DRLJEVIC-PIERRE
Fonction : GRH
Date : 30/12/2025

Vérifié par :
Sophie MANIFACIER
Fonction : RRH
Date : 30/12/2025

Revu par :
Fonction :
Date :

Validé par :
Fonction :
Date :