

**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

## **DIPLÔMES, 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 :