

Employé de restauration (H/F)

Filière du métier : Restauration collective – Secteur Santé	Date de création/Mise à jour : 27 juillet 2022
---	--

MISSION PRINCIPALE

Dans le cadre de l'activité de la cuisine centrale de l'hôpital de Vienne, l'employé(e) de restauration est en charge de la production culinaire froide dans un service de restauration de collectivité. Il/Elle peut réaliser certaines activités périphériques à la production : Mise en place du self, gestion de la caisse, préparation des échelles pour les patients, etc.

ACTIVITES

- Participer à la production culinaire au self du personnel
 - Décontaminer les denrées
 - Effectuer la pluche
 - Déconditionner les denrées nécessaires à la production du jour et du lendemain
 - Réaliser des préparations froides comme les hors d'œuvre ou les desserts en suivant les fiches techniques de production
 - Dresser les plats
- Préparer les chariots pour les patients
 - Participer à la chaîne plateaux (Hors d'œuvre, fromage, dessert, boissons) selon les commandes
 - Préparer les chariots
 - Préparer les livraisons de repas en plats collectifs
- Participer au suivi des normes HACCP
 - Rédiger les documents de suivi des denrées (norme HACCP)
 - Stocker les plats témoins
 - Effectuer les prises de température des chambres froides et des denrées à plusieurs étapes de leurs transformations
- Nettoyer le matériel et les locaux
 - Débarrasser et nettoyer les chariots revenants des étages
 - Réaliser la plonge de la vaisselle revenant des points de restauration (self et chariots des patients)
 - Réaliser la plonge batterie de la cuisine
 - Réaliser le nettoyage des zones de laverie, de réception, des chambres froides
 - Nettoyer la machine de plonge et les échelles revenant des différentes zones de production
 - Trier et évacuer les déchets
 - Ranger la batterie et la vaisselle propre
- Participer au service du personnel hospitalier
 - Dresser et débarrasser le self
 - Réapprovisionner le self en cours de service
 - Nettoyer le self (tables et chaises)
 - Servir les plats chauds des convives
- Tenir la caisse
 - Ouvrir et fermer la caisse
 - Enregistrer et encaisser les plats des convives
 - Créditer les cartes de restaurant des convives
 - Tenir le journal de caisse

COMPETENCES ELEMENTAIRES

- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- Avertir lors d'une non-conformité
- Avertir lors d'un dysfonctionnement sur le poste de travail
- Organiser son poste de travail
- S'adapter à la fluctuation de l'activité
- Travailler en équipe
- Adapter son comportement selon les interlocuteurs et les situations

CONDITIONS D'EXERCICE

Environnement de travail

L'activité des sites en secteur médical fonctionne 24h/24, 7jours/7.

Ce métier ne peut être exécuté en totale autonomie.

La réalisation des activités de production culinaire froide se fait dans un environnement réfrigéré.

La réalisation des activités de nettoyage se fait dans un environnement humide.

L'exercice de ce métier nécessite la station debout prolongée.

Conditions d'accès

Ce métier est accessible sans qualification spécifique (formation interne).

Ce métier est accessible sans expérience professionnelle.

Qualifications existantes : BEP « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie » ; CQP « Commis de cuisine » ; CQP « Agent de restauration », CQP « Employé technique de restauration », CQP « Employé qualifié de restauration »

Autres intitulés

Aide de cuisine H/F ; Agent de restauration H/F ; Agent technique de restauration H/F ; Agent qualifié(e) de restauration H/F ; Employé(e) polyvalent(e) de restauration H/F ; Officier de cuisine H/F

Perspectives d'évolution

Commis de cuisine H/F

Expérience/Formation « *Devenir commis de cuisine* »

Employé technique de restaurant

Expérience/ Formation « *Devenir employé(e) technique de restauration : Valoriser son métier d'employé(e) de services* »

Magasinier H/F

Expérience/Formation « *Rôle et mission du magasinier* »

Serveur H/F

Expérience/Formation

Autres métiers accessibles

Agent de service hôtelier H/F

Expérience/Formation « *Maîtriser les techniques de bionettoyage (parties communes et hébergement)* » et « *Maîtriser les techniques de bionettoyage (secteur à hauts risques)* »

Le métier s'adapte aux besoins spécifiques du site sur lequel il s'exerce, cette fiche métier n'est donc pas exhaustive et ne peut pas être considérée comme une fiche de poste.