	Nature du document	Référence	Date d'application	Indice	Page
	FICHE DE POSTE	FP DIR-RH			1 / 2
	UCP : agent de production chaud / froid				
Rédaction : Mme LE FOULGOC Date :	Relecture : Date :	Validation Date :	Approbation Date :		

I. MISSIONS

Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les fiches techniques.

II. ACTIVITES

Production élaborée selon le principe de la liaison froide

Poste viande :

Prendre lecture du planning de fabrication et plan alimentaire hebdomadaire. Désensachage et transformation des produits carnés (entiers ou morceaux), et autres matières composées à base de viande. Préparation et cuisson des matières premières. Décartonnage et mise en plaque. Tranchage des rôtis à froid et fabrication des mixés à chaud dans les locaux adéquats. Poste et préparation intégrant tous les régimes. Nettoyage et désinfection des matériels, frigos et postes de travail. Tâches récapitulées sur le planning D.E. LOG-R n° 610.

Poste légume :

Prendre lecture du planning de fabrication et plan alimentaire hebdomadaire. Désensachage des légumes surgelés ou frais. Déboîtage. Mise en plaque et cuisson en fonction de la fiche technique culinaire. Cuisson à l'eau ou sauteuse de certains légumes, féculents et autres à base de féculent. Confection des différentes purées et régimes spécifiques. Nettoyage et désinfection des matériels, frigos et postes de travail. Nettoyage et désinfection du local poubelle. Tâches récapitulées sur le planning D.E. LOG-R n° 610.

Poste hors d'œuvres, fromages, laitages et desserts :


Prendre lecture du planning de fabrication et plan alimentaire hebdomadaire. Désensachage et transformation des produits crus, 5^{ème} gammes, appertisés et autres matières composées à base de végétales (salades composées). Préparation élaborée selon la fiche technique culinaire, assaisonnée ou non en fonction des régimes, conditionnée en barquette individuelle, operculée, mis sur échelles, comptabilisée et identifiée. Tous les produits appertisés doivent être ouverts la veille et mis dans des banks. Nettoyage et désinfection des matériels et postes de travail suivant le planning D.E. LOG-R n° 102.

Une des deux personnes travaillant sur ce poste, se voit confier la responsabilité du self du personnel.

Tous les matins, il doit veiller à préparer les entrées, les laitages ainsi que les desserts. Les aliments chauds, préparés par les personnes au poste légume ou viande, sont soit remis en température au self, soit envoyés en liaison chaude à partir de l'UCP. Le transport est à la charge du cuisinier.

Sur place, il doit s'occuper de la mise en place de tous les aliments dans le respect des normes d'hygiènes (nettoyage, respect des DLC ...)

Il est détaché sur ce poste de 10h30 à 14h00 (y compris son temps de repas personnel).

	Nature du document	Référence	Date d'application	Indice	Page
	FICHE DE POSTE	FP DIR-RH			2 / 2
	UCP : agent de production chaud / froid				
Rédaction : Mme LE FOULGOC Date :		Relecture : Date :	Validation Date :	Approbation Date :	

III. APTITUDES ET COMPETENCES

CAP/BEP cuisine BAC pro restauration

Respect des obligations liées au statut du fonctionnaire :

Discrétion

Secret professionnel

Entraide

Respect de l'organisation des services et de l'institution

Respect des consignes de sécurité

Conscience professionnelle

Diplomatie

Efficacité, organisation et capacité d'anticipation et de réactivité par rapport aux différentes situations

Sens du travail en commun , entraide

Esprit d'initiative

IV. ENVIRONNEMENT DU POSTE (horaires, rythme)

Emploi : temps plein, partiel ou emploi aidé selon besoin du service

Poste polyvalent et tournant sur les différents postes du secteur production chaud et froid

Horaire du lundi au vendredi: 6 h à 14 h 00

Pause déjeuner : 13 h30 à 14 h 00

Amplitude de travail production chaud et froid : du lundi au vendredi du 1 janvier au 31 décembre.