



## **FICHE DE POSTE**

### **AGENT DE SERVICE EN CUISINE RELAIS**

**Lieu d'affectation géographique :** Centre Hospitalier de JOINVILLE (52)

**Classement du grade AEQ :**

- 1<sup>er</sup> grade du corps des personnels ouvriers – Catégorie C
- Salaire de référence : Grille AEQ - fonction publique hospitalière
- Temps de travail envisagé : 70% temps non complet
- Prise de poste : au plus tôt
- Ouvert aux titulaires par voie de détachement ou mutation, à défaut, contractuel CDD (maximum 18 mois) puis CDI.

**Missions du poste :**

L'agent de service en cuisine relais assure des tâches d'entretien des matériels de restauration et des espaces et exécute des tâches techniques selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il assure la mise en place des chariots repas et leur distribution dans les services.

**Activités principales :**

Réception, vérification et mise en chariot des repas,  
Gestion des chariots de service,  
Approvisionnement en produits et en matériels dans son domaine,  
Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine,  
Nettoyage du matériel et des zones dédiées à la cuisine relais en respectant les normes d'hygiène,  
Traçabilité des températures des chambres froides positives ou négatives.

**Savoir-faire :**

Adapter son comportement et sa pratique professionnelle,  
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,  
Travailler en équipe pluridisciplinaire/en réseau,  
Utiliser les techniques gestes et postures/manutention.

**Diplômes :**

- Formation diplômante de niveau V afférent au domaine d'activité (cuisine),
- Formation HACCP.

<b>Pilote et vérification de la rédaction</b> Mme Daisy NARDIN Responsable des Ressources Humaines  Mme Emilie CHRIST Responsable des cuisines	<b>Approbation</b> Mme Fanette ANCELOT- Directrice Déléguée
---	--