

RESTAURATION SITES – pôle n° 40	
Fiche du poste : Agent de Maitrise secteur Restauration UCP	
Date d'application : 10/2020 Version : 01 Nombre de pages : 3	Rédigée et Validée par : Laurent ROSSI Approuvée par : Mme BOUCHAREU

Validation technique pôle : Laurent ROSSI – Ingénieur Hospitalier en Chef <u>Signature :</u>	
Visé par : Madame BOUCHAREU - Directrice adjointe DAASL <u>Signature :</u>	

RENSEIGNEMENTS RELATIFS AU POSTE DE TRAVAIL

<p>Pôle : PLATE FORME LOGISTIQUE (pôle 40)</p> <p>Service d'affectation/ UF : 6024- 6025</p> <p>Ingénieur responsable : M Laurent ROSSI</p>
--

Catégorie du poste :

Technique Administratif

Niveau / grade du poste : Agent Maitrise secteur Production et Distribution PFL

Spécificités particulières / Conditions de recrutement :

Diplômes professionnels et, expérience en restauration collective

2. RELATIONS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELLES LES PLUS FREQUENTES

Relations hiérarchiques ascendantes :

Agent de Maitrise Principal ou Technicien hospitalier

Technicien supérieur hospitalier

Ingénieur hospitalier en chef

Relations fonctionnelles ou descendantes :

AEQ, OPQ, MO, AM, AMP, TH

3. ACTIVITES DU POSTE DE TRAVAIL

Intitulé des activités

Généralités

L'Agent de Maitrise du secteur Restauration PFL assure l'encadrement d'un atelier de la Production (ouvert 5j/7) ou de l'Unité Relais (ouvert 7j/7).

L'Agent de Maitrise est œuvrant.

Il assure l'ensemble des tâches techniques et managériales inhérentes aux activités de la restauration.

Activités générales

Participation à la réalisation de la prestation

Management d'équipes (animation d'équipe, gestion administrative)

Gestion alimentaire (suivi des stocks, contrôles des denrées, contrôle de la qualité, participe à la planification, lien avec le magasin, les restaurants des sites et, logistiques ...).

Maitrise sanitaire, il est le garant du respect du PMS au sein de l'atelier (**Plan de Maitrise Sanitaire**)

Suivi de la prestation (mise en valeur des produits alimentaires, assure la composition des plateaux repas et le respect des régimes et aversions...).

Gestion des installations (suivi technique des équipements et de locaux liés à l'activité restauration).

Assistance de l'Agent de Maitrise Principal et du TH concernant les moyens et les ressources allouées, techniques, humaines, informationnelles.

Compétences et qualités requises

Autonomie, Sens des responsabilités.

Aptitudes au management, Rigueur, Bon relationnel.

Bonne connaissance technique du secteur

Connaissance Générale de l'outil informatique et des logiciels professionnels (Reco 6, GDD, Data meal).

Sens de la communication avec les personnels et « services partenaires ».

Transmission des informations envers ses équipes et sa hiérarchie.

Être capable d'analyser les problèmes et de mettre en œuvre des actions correctrices.

Faire preuve de dynamisme, de polyvalence, et d'initiative.

4. PARTICULARITES DU POSTE DE TRAVAIL

- Déplacements fréquents Activités multi-sites
- Fonction de suppléance : Agent de Maitrise Principal
- Autres : selon le planning et secteur d'affectation, il devra travailler le week-end et jours fériés

5. CONNAISSANCES REQUISES POUR LE POSTE

Intitulé	Niveau de connaissances requis		
	général	détaillé	approfondi
Encadrement de personnel et management	x		
Connaissance de la réglementation (sécurité alimentaire)		x	
Maitrise des techniques culinaires		x	
Connaissances de la restauration collective et des équipements		x	
Maitrise de l'outil informatique	x		
Sens de la communication	x		

6. MOYENS MIS A DISPOSITION POUR LE POSTE

Catégorie	Intitulé	OUI/ NON
Documents	<i>Procédures/ modes opératoires</i>	oui
Informatique	<i>Accès ordinateur, progiciels institutionnels</i>	oui
Formations	<i>Formation interne dispensée/ hygiène alimentaire</i>	oui
Matériels	<i>Matériels de restauration</i>	oui
Communication	<i>messagerie</i>	oui

7. INDICATEURS D'APPRECIATION DES RESULTATS

Résultats d'audits hygiène et analyses microbiologiques
 Enquêtes de satisfaction
 Suivi économique du secteur