

ETABLISSEMENTS DE READAPTATION DES ARDENNES

AGENT HOTELIER

A. Descriptif des tâches et activités réalisées

Entretient le matériel et les locaux

- Nettoie les locaux, matériels et accessoires de restauration, en fonction des procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection.
- Nettoie et range la vaisselle.

Participe à la préparation des repas

- Assure l'épluchage des fruits et légumes,
- Peut assister le chef gérant et les Cuisiniers à leur demande dans le cadre d'une aide à la réalisation de préparation culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène.
- Assure le suivi et la traçabilité des températures des préparations (chaudes ou froides) avant distribution auprès des patients.

Est chargé du service en salle de restauration

- Prépare les tables et organise la répartition des patients par table,
- Effectue la distribution et le service des repas dans le respect des règles d'hygiène y compris en hébergement.
- Prépare la mise en chariot de distribution des plateaux repas en fonction de l'organisation mise en place.
- Réceptionner, ranger, et distribuer les produits alimentaires nécessaires aux services (produits laitiers, fruits, condiments...). Veille à la DLC des différents produits alimentaires en salle de restauration.

Participe à la formation et à la recherche

- Participe à l'accueil et la formation des stagiaires des écoles et des nouveaux salariés.

Adhère à la démarche qualité

- Participe à la démarche de qualité au sein du service (démarche HACCP).

B. Liaisons Fonctionnelles

A l'intérieur de l'établissement

- Avec le chef gérant et les cuisiniers,
- Avec le service de soins infirmiers dans le cadre du service en salle,
- Avec tous les convives de la restauration (patients et personnels).

A l'extérieur de l'établissement

- Avec le public,
- Avec les stagiaires.

C. Marge d'autonomie dans l'Organisation et la Prise de décision

- Autonomie partielle dans l'organisation en fonction des situations et des urgences à intégrer dans la planification du travail,
- Informe le chef gérant de toute anomalie liée au fonctionnement du matériel utilisé ainsi que de toute anomalie constatée lors du nettoyage des locaux.

**D. Responsabilités directes
exercées par le Titulaire
de l'Emploi dans le cadre de
ses activités**

- Est responsable
 - . de l'entretien et de la bonne utilisation du matériel mis à sa disposition,
 - . du respect des règles d'hygiène et de sécurité définies dans le service (méthode HACCP),
 - . de l'accueil des personnes prenant leur repas dans le cadre de l'application des consignes visant à la qualité de la prestation de service effectuée par la restauration.
- Respecte les obligations de la charte du patient hospitalisé.