

 <p>CENTRE HOSPITALIER DE FONTAINEBLEAU</p>	<p>PROFIL DE POSTE (Pôle Restauration – U.P.C.) Agent de Restauration et d'Hôtellerie</p>	HOT/UPC/346.6.2/08/V1
		Emetteur : U.P.C.
		Nbre de pages : 2
		Date : le 23 Mai 2008

PRESENTATION GENERALE DU POSTE

Réaliser des prestations de commandes alimentaires, et de conseil, pour contribuer au bien être et au confort hôtelier du patient ou du résident.

PRESENTATION DE LA STRUCTURE D'AFFECTION

Unité de Production Culinaire ou Service Restauration, délivrant des repas pour les patients des services de soins et les résidents E.H.P.A.D. pour le centre hospitalier de Fontainebleau.

IDENTIFICATION DU POSTE

Fonction : Agent de restauration et d'hôtellerie

Grade : A.S.H., Aide soignante ou autre (personnels en reclassement professionnel)

Liaisons hiérarchiques :

Direction des Services Economiques
Responsable du Service Restauration – U.P.C. ou son représentant

Liaisons fonctionnelles :

Assistant Qualité en restauration
Service restauration / U.P.C. (gestion des repas) pour les commandes des repas, les conditions de livraison et la satisfaction des patients ou des Résidents
Service diététique pour l'adaptation des repas en fonction des besoins des patients ou des résidents
Services de soins.
E.H.P.A.D. 1-2-3 et 4.

Rédacteurs	Vérificateurs	Approbateurs	Visa	HOT/UPC/346.6.2/08/V1
Didier LAURENT et Aurore MOIGNARD	Denis RUBINELLI D.S.E	Mme PLEIMELDING – Mr LEONARD		Date d'application 28 AOUT 2008

MISSIONS

□ Générales

- Recueillir les informations concernant le patient ou le résident à propos de son alimentation
- Recueillir les commandes repas de patients et des résidents dans les services (dans un premier temps manuellement et en informatique dans un deuxième temps > PROJET DE SERVICE : informatisation de la gestion des repas patients/résidents)
- Etablir un lien de communication entre les services de soins, les EHPAD et le service restauration / Gestion des repas sur l'UPC (cartes repas et divers)
- Entretien d'un lien de communication entre le service restauration et le service diététique

□ Transversales

- Participer aux enquêtes de satisfaction
- Préparer des livraisons sur l'U.P.C. des diverses périphéries hôtelières pour les services (*ex : dotations de petite épicerie, dotation du beurre des petits déjeuners...*)

□ Savoir-faire requis

- Utiliser les règles diététiques de base aux besoins des patients ou des résidents
- Utiliser les règles de base d'hygiène alimentaire
- Evaluer les besoins alimentaires du patient ou du résident en relation avec l'équipe soignante
- Informer le patient ou le résident sur l'ensemble des prestations alimentaires et le confort hôtelier

□ Connaissances associées souhaitées

- Connaissances générales des techniques hôtelières
- Connaissances générales d'hygiène
- Connaissances de base en matière de diététique
- Connaissances générales en informatique pour le futur (*projet de Service – Formation dédiée*)
- Connaissances générales des règles de la sécurité alimentaire.

Formations possibles

□ Qualités professionnelles

Ce poste nécessite d'aller au chevet des patients ou des résidents. Il fera donc appel à des Qualités relationnelles appropriées au contact du patient ou du résident et de sa pathologie.

- Expérience en services de soins
- Communication orale
- Communication écrite
- Diplomatie et convivialité

CONDITIONS D'EXERCICE DU METIER

- Travail du Lundi au Vendredi
- Déplacement dans les différents services du centre hospitalier pouvant inclure la montée d'escaliers
- Station debout prolongée
- Prise de commandes sur fiches ou informatisée, acuité visuelle

Rédacteurs	Vérificateurs	Approbateurs	Visa	HOT/UPC/346.6.2/08/V1
Didier LAURENT et Aurore MOIGNARD	Denis RUBINELLI D.S.E	Mme PLEIMELDING – Mr LEONARD		Date d'application 28 AOUT 2008