



Famille professionnelle :	Services logistiques
Sous-famille :	Restauration / Hôtellerie
Code métier :	25R30 (Agent de restauration et/ou d'hôtellerie)

DEFINITION

Réaliser des travaux de maintenance générale des bâtiments. Il peut réaliser des travaux techniques de premier niveau.

TEXTES DE REFERENCE

- Décret no 91-45 du 14 janvier 1991
- Décret n° 2007-196 du 13 février 2007

POSITION HIERARCHIQUE

L'agent de la plonge est sous la responsabilité hiérarchique du responsable du service restauration.

HORAIRES

- 8H / 16H
- 12H / 20H

ACTIVITES

Code	Description	Niveau requis
A5011	Accueil des personnes (patients, usagers, familles, etc.)	Maitrisé
A5047	Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine	Maitrisé
A5131	Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine	Maitrisé
A5156	Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité	Maitrisé
A5158	Contrôle et suivi de la qualité des prestations, dans son domaine d'activité	Maitrisé
A5159	Contrôle et suivi de la qualité des produits	Maitrisé
A5187	Déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières	Maitrisé
A5540	Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie	Maitrisé
A5616	Réalisation du service en salle	Maitrisé

SAVOIRS

Code	Description	Niveau requis
C5033	Bionettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
C5073	Diététique	Connaissances générales
C5124	Gestes et postures - manutention	Connaissances générales
C5144	Hôtellerie	Connaissances opérationnelles
C5147	Hygiène et sécurité	Connaissances générales
C5148	Hygiène générale	Connaissances générales
C5179	Logiciel dédié à l'hôtellerie / restauration	Connaissances opérationnelles
C5352	Techniques culinaires	Connaissances générales

**SAVOIR-FAIRE**

Code	Description	Niveau requis
C5020	Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence	Maitrisé
C5067	Apprécier un niveau de cuisson	Maitrisé
C5080	Choisir et mettre en œuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier / sa spécialité	Maitrisé
C5082	Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier	Maitrisé
C5197	Discerner les saveurs, les arômes	Maitrisé
C5259	Evaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser	Maitrisé
C5414	Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité	Maitrisé
C5422	Renseigner des personnes au regard de son métier	Maitrisé
C5448	Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau	Maitrisé
C5463	Utiliser les techniques gestes et postures / manutention	Maitrisé

RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FREQUENTES

- Clients du restaurant du personnel pour le service du déjeuner
- Conseiller hôtelier
- Cuisinier pour l'élaboration des préparations culinaires
- Encadrement de la production culinaire pour l'information sur les commandes, les conditions de livraison et la satisfaction des patients
- Service diététique pour l'adaptation des menus en fonction de l'attente des patients
- Service lingerie pour la gestion et la distribution du linge

TÂCHES