

FICHE DE FONCTION DES AGENTS AFFECTES A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE

OBJET

Ce mode opératoire a pour but de définir le rôle et les missions du personnel de cuisine.

SOMMAIRE

1 : DOMAINE D APPLICATION

*La cuisine fournit les repas uniquement au sein de l'établissement,
dans les secteurs suivants :
EHPAD, MAS, UHR, UPHV, pour les piques nique et anniversaires.*

Page 2

2 : TEXTE ET REFERENCE

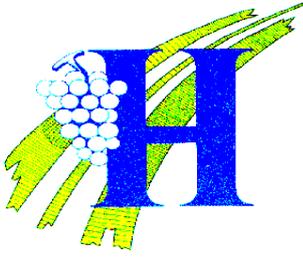
*Code de la fonction publique hospitalière
Règlement(CE) N°178/2002 du 28 janvier2002
Règlement(CE) N°852/2004 du 29 avril 2004
Règlement(CE) N°2073/2005 du 15 novembre 2005*

Page 2

Page

3 : RESPONSABILITES

Le service de la cuisine est sous la responsabilité du Directeur des ressources techniques et physiques des Hôpitaux de Grand Cognac.



FICHE DE FONCTION DES AGENTS AFFECTES A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE

4 : DESCRIPTION Elle se compose de :

Une personne en cuisine production froide horaire 8h30/17h02

8h30 à 9h30 Préparation des fruits, crèmes HP et entremets flan maison si besoin, chargement des plats et plateaux pour le service du midi.

Préparation des plateaux du soir

9h30 à 9h40 Pause

9h40 à 10h Préparation des plateaux du soir suite.

10h à 11h aide cuisine production chaude pour les assiettes du midi.

11h à 11h45 Préparation des plateaux du soir suite et traçabilité, fiche de production et d'enregistrement pour le soir.

Tranchages besoin.

11h45 à 12h vaisselle du matin.

12h à 12h30 Pause repas.

12h30 à 14h30 Finir les préparations froides pour le soir, préparer celles du lendemain midi, les dotations et anniversaires si besoin.

Remise en température, dans le respect des règles d'hygiène. Nettoyage et Enregistrement du matériel et des températures (Chambres froides + chariots).

Vérification et contrôle des DLC, et des transmissions écrites. Enregistrement du nettoyage et des températures.

14h30 à 15h30 aide en production chaude.

15h30 à 15h40 pause.

15h40 à 16h30 nettoyage suivant le planning d'entretien et désinfection sous les menus.

16h30 à 17h02 chargement du service du soir vérification des températures des chambres froides et fermer les portes à clés.

Une personne en cuisine production chaude en horaire 7h/15h32

7h à 7h15 brancher les chariots et lave vaisselle

7h15 à 9h30 fabrication du repas du jour et J+3.

Cuisson des produits, traçabilité (fiche de production).

Nettoyage et Enregistrement du matériel et des températures (chambres froides + chariots).

Vérification et contrôle des DLC.

9h30 à 9h40 pause.

9h40 à 10h30 fabrication.

10h30 à 11h chargement du service du midi.

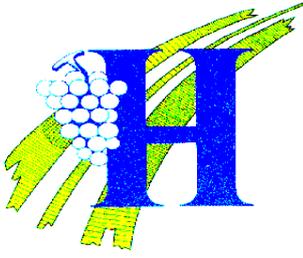
11h à 12h échantillons, vaisselle du matin, traçabilité et fabrication.

12h à 12h30 pause repas.

12h30 à 14h50 fabrication, traçabilité, nettoyage et enregistrement du matériel, des températures et des transmissions écrites.

14h50 à 15h pause.

15h à 15h32 vérification des menus et des DLC, décongeler si besoin.



FICHE DE FONCTION DES AGENTS AFFECTES A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE

Une personne en cuisine pâtisserie et nettoyage en horaire 7h/15h32

7h à 9h30 Préparation de la pâtisserie en suivant les recommandations et les règles en vigueur, adapter les fiches techniques, traçabilité (fiche de production).

Nettoyage et Enregistrement du matériel et des températures (chambres froides + chariots).

Vérification et contrôle des DLC.

9h30 à 9h40 pause.

9h40 à 11h30 Pâtisserie et / ou nettoyage mensuel selon le plan prévu.

11h30 à 12h vaisselle du matin.

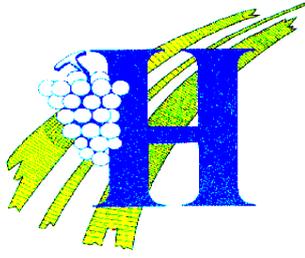
12h à 12h30 pause repas.

12h 30 à 14h50 nettoyage mensuel, enregistrement et transmissions écrites.

14h50 à 15h pause.

15h à 15h32 vérification des menus et des DLC, décongeler si besoin.

En l'absence du responsable de cuisine, la personne en préparation froide et celle en pâtisserie nettoyage suivent les consignes de l'agent en production.



FICHE DE FONCTION DES AGENTS AFFECTES A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

*Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE*

5 : Définitions

Il y a deux roulements de deux personnes
Quand une personne est absente, une autre
est en remplacement par ordre de compétences,
avec des menus adaptés en dernier recours.

Il y a trois personnes la moitié de l'année pour des pâtisseries maison et du nettoyage.

Les préparations chaudes :

Pour le service du midi les préparations sont réalisées le jour même
à l'exception des cuissons basses température qui sont débutes la veille au soir
(Daube, salé, pot au feu, ragout...) ou selon le personnel disponible (maximum J+3)
Pour le soir les préparations chaudes sont réalisés trois jours avant ou selon le personnel
disponible (maximum J+3)

Préparation : température ambiante >63°

Cuisson : En respectant une température a cœur à +65°
a l'exception de la viande de bœuf 45° a cœur (validation par l'analyse bactériologique)

Distribution : 2 heures maximum avant la consommation.

Le cas des restes nobles : Les restes nobles sont refroidis en moins de 2 heures, stockés en
chambre froide produits finis et servis le soir ou le lendemain exceptionnellement
conservation J+3 (validé par analyse bactériologique)

Les préparations froides

Préparation : zone réfrigérée +10°

Conservation : J +3 (validé par analyse bactériologique)

Gants obligatoire lors de toutes les manipulations.

PRODUCTION J+ 3

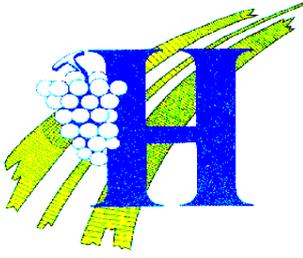
Crème HP, Purée légume et nature

Fromage Blanc Légume et viande du soir.

Conservation : J +3 (validé par analyse bactériologique)

Plat du soir pour le troisième jour.

Fruits cuits, entrées à cuire (artichaut, macédoine...)



FICHE DE FONCTION DES AGENTS AFFECTES A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE

Conclusion :

Il est donc tout à fait primordial que le personnel veille avec un soin particulier au respect des règles professionnelles et des règles d'hygiène de base (tenue professionnelle ; lavage des mains ; séparation des circuits propres et sales) et notamment au regard des points suivant :

Limitier le contact avec les personnes extérieures à la cuisine (soins, techniques, ...)

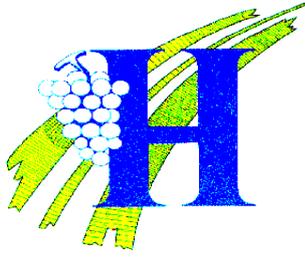
Le respect des DLC / Le respect de la traçabilité

L'utilisation des sens odorat, texture et goût
Chaque préparation doit être goûtée afin d'éliminer tout doute quant à la qualité défectueuse d'un aliment.

Les fiches techniques de tous les produits sont disponibles et doivent être consultés et respectés ainsi que le menu.

Les feuilles de commande repas doivent être suivi.

Le temps de travail en cuisine est variable selon les préparations, le temps libre doit être consacré au nettoyage, au rangement et à l'avance que l'on peut faire sur les préparations.



FICHE DE FONCTION DES AGENTS AFFECTES A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

*Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE*

III RESPONSABILITES

Le personnel de cuisine est responsable du respect, des recommandations et des règles rappelés par cette procédure.

Le personnel de cuisine valide les différentes étapes en remplissant les fiches de traçabilité qui permettent d'apporter la preuve de ce qui est fait

Le responsable des cuisines contrôle et vérifie suivant le respect des règles d'hygiène.

IV : Annexes

Destinataires pour attribution et/ou informations

Services de soins	Praticiens Cadres Secrétaires médicales
-------------------	---

Circuit de conformité

	Date	Nom	Fonction	Signature
Rédaction	14/08/2023	CHOLLET David	Responsable Cuisine	
Vérification	08/2023	GENTET Patrick	Chargé de mission Cuisines HGC	
Validation		Touboul Olivier	Directeur adjoint	
Approbation				



FICHE DE FONCTION
DES AGENTS AFFECTES
A LA CUISINE

FONCTIONS : RESTAURATION

Date : 01/08/2023

Version N°2

Rédacteurs : Chollet David

*Lieu : résidence médico sociale de
Jarnac CUISINE*