



Agent(e) de restauration et d'hôtellerie

Réaliser des opérations de fabrication et de distribution en restauration collective, entretenir les locaux et les équipements, en cuisine ou en office alimentaire des secteurs de soin.

ACHAT - LOGISTIQUE RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU D'ÉTUDE MINIMUM
Niveau V (CAP, BEP)

CODE MÉTIER
25R30

RÉFÉRENTIEL

ACTIVITÉS

- Accueil des personnes (patients, usagers, familles, etc.)
- Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des prestations, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières
- Nettoyage et entretien des locaux et des outils, spécifiques à son domaine d'activité
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Réalisation du service en salle

SAVOIR-FAIRE REQUIS

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Choisir et mettre en oeuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier/sa spécialité
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Discerner les saveurs, les arômes
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Manipuler des charges et/ou produits de diverse nature

- Renseigner des personnes au regard de son métier
- Travailler en équipe/en réseau
- Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine

CONNAISSANCES ASSOCIÉES

- Bio-nettoyage et hygiène des locaux (43403)
- Diététique (43440)
- Gestes et postures - manutention (43491)
- Hôtellerie (42776)
- Hygiène et sécurité (43403)
- Hygiène générale (43403)
- Logiciel dédié à l'hôtellerie/restauration (42754)
- Techniques culinaires (42782)

AUTRES RÉFÉRENTIELS

- [Pôle emploi Code ROME : G1603 Personnel polyvalent en restauration](#)
- [CNFPT Répertoire des métiers territoriaux : 11/D/24 Agent / Agente polyvalent de restauration](#)

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [Décret n° 91-45 du 14 janvier 1991](#)
- [Décret n° 2007-196 du 13 février 2007](#)

FORMATIONS / VAE

Non spécifié

STATUT ET ACCÈS

Corps des personnels ouvriers

STATUT DANS LA FPH

Catégorie C

Grades

- Maître ouvrier principal (9 échelons)
 - Maître ouvrier (12 échelons)
 - Ouvrier professionnel qualifié (12 échelons)
 - Agent d'entretien qualifié (11 échelons)
-

MODALITÉS DE RECRUTEMENT DANS LA FPH

Concours externe sur titres

Organisé au niveau de l'établissement.

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS.

Conditions

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau V ou d'une qualification reconnue équivalente, ou d'une certification inscrite au RNCP délivrée dans une ou plusieurs spécialités, ou d'une équivalence délivrée par la commission, ou d'un diplôme au moins équivalent (liste arrêtée par le ministre chargé de la santé).
 - Pour les candidats à un emploi dans la spécialité « conduite de véhicules », être titulaire des permis de conduire de catégories A, B, C ou D.
-

Inscription à un tableau annuel d'avancement

Etabli après avis de la commission administrative paritaire compétente et sélection par examen professionnel.

Conditions

- Etre agent d'entretien qualifié et avoir atteint le 4^e échelon.
 - Compter au moins 3 ans de services effectif dans le grade.
-

Inscription à un tableau annuel d'avancement

Etabli après avis de la commission administrative paritaire.

Conditions

- Etre agent d'entretien qualifié et avoir atteint le 5ème échelon.
 - Compter au moins 5 ans de services effectif dans le grade.
-

EXAMEN PROFESSIONNALISE RÉSERVÉ SUR ÉPREUVES (JUSQU'AU 13.03.2018)

Examen comportant une épreuve unique d'admissibilité et une épreuve orale d'admission fondée sur la reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle des candidats.

CONDITIONS

- Remplir les conditions d'ancienneté fixées dans le décret n° 2013-121 du 6 février 2013.
-

Détachement

Possibilité d'intégration dans le corps de détachement après 1 an et avis de la commission administrative paritaire.

Conditions

- Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d'emploi classé dans la catégorie C et de niveau comparable.
-

Pour les Agents d'entretien qualifiés

Inscription sur une liste d'aptitude

Liste établie dans chaque établissement par l'autorité investie du pouvoir de nomination.

Avis affiché au moins 15 jours avant la date limite de dépôt des candidatures dans les locaux de l'établissement et sur son site Internet, dans les agences locales du Pôle emploi du département et sur le site Internet des ARS.

Conditions

- Aucune condition de titre ou diplôme
-

EXERCICE DU MÉTIER

CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Détention du diplôme.

Expérience en milieu restauration collective ou hébergement social.

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. Agent de production culinaire/alimentaire pour l'élaboration des préparations culinaires. Clients du restaurant du personnel pour le service du déjeuner. Service lingerie pour la gestion et la distribution du linge. Conseiller hôtelier.

Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
- Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train)
- Etablissement de restauration rapide
- Point chaud, terminal de cuisson
- Restaurant de collectivité

Conditions

- Travail en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés, pics d'activité («coup de feu»).
 - Port d'un uniforme obligatoire.
-

AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Aide de cuisine
- Employé polyvalent de restauration/hôtellerie

MOBILITÉ

ÉVOLUTION

Au grade de maître ouvrier

Concours interne sur titres, organisé dans chaque établissement

Conditions

- Etre ouvrier professionnel qualifié et titulaire d'un diplôme de niveau V ou au moins équivalent.
- Compter au moins 2 ans de services effectifs.

OU

Inscription à un tableau annuel d'avancement, établi au choix après avis de la commission administrative paritaire

Conditions

- Avoir atteint le 5ème échelon au moins dans le grade d'ouvrier professionnel qualifié.
- Compter au moins 6 ans de services effectifs dans le grade.

Au grade d'agent de maîtrise

Concours interne sur épreuves, organisé dans chaque établissement

Conditions

- Etre ouvrier professionnel qualifié et compter au moins 7 ans d'ancienneté dans le grade.

OU

Inscription sur une liste d'aptitude, établie après avis de la commission administrative paritaire

Conditions

- Avoir atteint le 5ème échelon dans le grade d'ouvrier professionnel qualifié.
-

PASSERELLES

Passerelles dans la FPH

- [Agent\(e\) de production culinaire/alimentaire](#)
-

Passerelles dans les autres fonctions publiques

- [Fonction publique territoriale](#)
-