

Service Restauration Hospitalière
FICHE DE POSTE : LOGISTIQUE CUISINE (LC2)
Organisation en 3h30 du lundi au vendredi

HORAIRES : 6h00 / 09h30	TACHES	Documents mis à disposition
6h00-6h30	Prise de fonction en tenue professionnelle conforme aux normes d'hygiène - Mettre en place les échelles Petits déjeuners - Distribuer les échelles des petits déjeuners et goûters, briques de potages, petits pains et pain de mie. Attention : penser au 5 pdj de la surveillance continue + PDJ Polysommeil Clinique + Lait Mater et second étage hôpital. - Débarassage et rangement du poste.	- les récap "Petits dejeunerers" - les récap "Dotations journalières" - les récap "Potages"
6h30-7h00	* Dressage de denrées alimentaires en barquettes individuelles pour le petit-déjeuner du lendemain (beurres, sucres). * Mise en place de l'ensemble des denrées alimentaires pour le petit déjeuner du lendemain (potages, compotes, confitures, biscottes, biscuits etc...) * Mise en place du magasin alimentaire pour la production culinaire du lendemain J+1 ☛ Respecter la marche en avant des produits (proscrire croisement sale /propre) - point critique identifié dans l'HACCP ☛ Effectuer les traçabilités numériques (photos DLC/DLUO des denrées alimentaires)	- Tableau de dotation des potages - Bon du magasin
7h00-8h00	- Réceptionner les livraisons et appliquer les contrôles réglementaires ☛ Protocoles de réception et stockage des marchandises - Point critique identifié dans l'HACCP Si besoin, en cas d'absence du responsable magasin : - Communiquer auprès du responsable de restauration l'état des stocks afin d'ajuster et optimiser les commandes. - Ranger et centraliser les bons de commandes par ordre chronologique	Protocole de réception et stockage des denrées (températures, DLC / DLUO, rangement PEPS) Bon de commande restauration Bon de livraison des fournisseurs
8h00-9h30	- Effectuer les livraisons des repas : * USLD Les Arbousiers à La Teste dans le respect des normes d'hygiène + * EPAHD Larrieu à Arcachon dans le respect des normes d'hygiène (rangement des denrées en chambres froides positives et/ou négatives) + * HDJ La Mémoire des Ailes à Arcachon dans le respect des normes d'hygiène. ☛ Bien fermer les portes de la cuisine Larrieu ☛ Contrôler et effectuer en présence du réceptionniste de chaque site de livraison la prise de température d'un plat témoin. Signaler toutes anomalies au Responsable de Restauration avant chaque départ de site. ☛ De retour au CHA, nettoyer et désinfecter le camion et remplir la fiche d'autocontrôle du nettoyage	Fiche d'autocontrôle du nettoyage camion Fiche d'autocontrôle des températures lors des livraisons
09h30	Fin du travail	