

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 13/10/2021 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Pôle Médico-technique – Service : Diététique – Unité : Cuisine
2	LIBELLE DU POSTE : Agent magasinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0102
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – PIRAE – TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Le magasinier assure la gestion, la qualité et la traçabilité des achats et approvisionnements des denrées alimentaires, des produits d'entretien et d'usage unique. Il réalise des inventaires dans des zones de stockages à température ambiante et en chambre froide positive et négative. Il assure l'organisation et la cartographie des stocks. Il assure ponctuellement la réception des marchandises chez le prestataire hors du site en cas de besoin.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre de Santé du service diététique
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Mise à disposition d'un DECT, d'un bureau et matériel informatique
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : roulement cycle de 12H (de 4h30 à 16h30) incluant les week-ends et jours fériés et journée continue en cas d'absence du binôme ; Environnement humide et froid (accès chambre froide), sol glissant ; Manipulation de charges lourdes ; Position debout en permanence.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : - Passer les commandes <ul style="list-style-type: none">• Demander des devis si les produits sont hors marchés ;• Respecter la commande des produits inscrits au marché en collaboration avec la diététicienne. - Réceptionner les marchandises et des denrées <ul style="list-style-type: none">• Sélectionner la zone de réception en fonction des produits et denrées livrés ;• Réaliser un contrôle des produits et des denrées ;• S'assurer de la conformité de la livraison ;• Attester du service fait ;• Gérer les ruptures des fournisseurs en collaboration avec la diététicienne et le cadre de santé ;• Assurer la traçabilité des documents liés à la commande et des documents à la réception ;• Transmettre les documents pour paiement à la Direction des Achats, de la logistique, du biomédical et du Patrimoine (DAP). - Assurer la mise en stock des produits <ul style="list-style-type: none">• Ranger les produits réceptionnés en fonction des normes de stockage et de la cartographie. - Assurer la gestion des stocks <ul style="list-style-type: none">• Gérer l'archivage des produits ;• Tracer les entrées et les sorties ;• Réaliser les inventaires ;• Appliquer les procédures de gestion des stocks (Commandes/ Réception/ stockage/ Dispense) ;

	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la gestion documentaire ; Assurer la transmission des factures.
--	--

14	ACTIVITES ANNEXES : - Réaliser le nettoyage des zones de stockage et de réception ; - Participer à la livraison des commandes vers les unités de soins ; - Participe à la plonge des chariots repas ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires et nouveaux arrivants en cuisine. <i>*La liste des activités n'est pas limitative et le poste devra s'adapter à l'évolution générale du service, notamment lors de modification (réduction ou extension) de ses missions.</i>
----	---

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AGENT TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Niveau DNB ou CAP cuisine, hôtellerie ou BEP cuisine, hôtellerie

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Connaître, appliquer et respecter les règles d'hygiène alimentaire HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en vigueur (tenue et mains, propres et désinfectées) ;		X	
	- Connaître et respecter les règles, procédures et normes de sécurité liées à son domaine d'activité ;		X	
	- Connaître les modes de conservation des produits alimentaires ;		X	
	- Maîtriser la gestion des stocks ;			X
	- Être apte à travailler en équipe ; avoir l'esprit d'équipe ;		X	
	- Détenir une rigueur méthodologique et organisationnelle, avoir le sens du temps et des priorités ;		X	
	- Faire preuve d'efficacité ;		X	
	- Faire preuve de dynamisme et de réactivité ;		X	
	- Faire preuve de créativité, d'ingéniosité et d'innovation ;		X	
	- Être capable d'adaptation ;		X	
	- Avoir une bonne présentation ;		X	
	- Avoir le sens du perfectionnement ;		X	
	- Avoir la connaissance et le discernement des contrôles marchandises ;			X
	- Maîtriser les outils bureautiques.			X

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience en gestion des stocks.
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Néant
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 23 juillet 2018 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Service : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0104
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Fabrique des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais pour le montage des plateaux repas et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre diététicien
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : de 5h à 17h et travail les week-ends et jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : (Liste Non exhaustive) <u>Production et valorisation des préparations culinaires</u> : <ul style="list-style-type: none">- Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ;- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;- Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ;- Evaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène) pour sa fabrication ;- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;- Proposer de nouvelles recettes et les faire goûter au personnel de cuisine et de diététique ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- S'assurer de la propreté du matériel et des équipements utilisés ;- S'assurer du bon fonctionnement des appareils en salle de production (stim, four, sauteuse, cellule de refroidissement et chambres froides) ;- Repérer et signaler les dysfonctionnements au chef ou adjoint chef de cuisine ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Conditionnement des entrées et desserts</u> : <ul style="list-style-type: none">- Assurer le conditionnement des entrées et des desserts ;- Découper les fruits et assurer la présentation des entrées et desserts ;- Transmettre au magasinier ses besoins en consommables (barquettes, etc) ;- Contrôler la qualité et la quantité des denrées alimentaires en fonction des commandes de repas ;- Respecter les règles d'hygiène en vigueur pour la manipulation de ces denrées ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Assemblage des plateaux repas</u> : <ul style="list-style-type: none">- Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et dîners suivant les fiches repas ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ;- Assurer le « défardelage » des bacs gastronomes en respectant les normes d'hygiène ;- Occuper l'un des 7 postes constituant la chaîne d'assemblage ;- Participer au dressage et « operculage » des barquettes de repas pour le service de psychiatrie ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche. <p>Préparation des petits déjeuners :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Prendre en compte les modifications de commande apportées par les diététiciennes ; - Contrôler la qualité des différentes composantes du petit déjeuner ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - S'assurer du bon fonctionnement des chariots petits déjeuners et du petit matériel (thermos, bacs, etc) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <p>Nettoyage des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel conformément au planning établi ; - Prendre connaissance des méthodologies d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Vérifier le bon fonctionnement du lave vaisselle (T° de lavage et de séchage), l'état de propreté, l'état général et approvisionnement en produits lessiviels ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations.
--	--

14	<p>ACTIVITES ANNEXES : (Liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion des fiches repas auprès des diététiciens ; - Participer à la réception des plats préparés livrés ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Participer à la livraison et au montage des repas de la psychiatrie ; - Assurer le départ des chariots déjeuner et dîner ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine.
----	---

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15 16	<p>CADRE D'EMPLOI : Agent technique</p> <p>SPECIALITE SOUHAITABLE : Cuisinier</p>
----------	---

S: Sensibilisation, A: Application, E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	Normes d'hygiène alimentaire HACCP		X	
	Règles et consignes de sécurité		X	
	Modes de conservation des produits alimentaires		X	
	Utilisation de la machine de plonge automatisée		X	
	Esprit d'équipe		X	
	Rigueur		X	
	Efficacité		X	
	Réactivité		X	
	Créatif		X	
	Organisé		X	
	Savoir s'adapter		X	
	Bonne présentation		X	
	Propreté		X	
	Soucis du perfectionnement		X	
	Dynamisme		X	
	Connaissance et discernement des saveurs et arômes.		X	
	Maîtrise des techniques de confection des repas en liaison froide.		X	

18	<p>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</p> <p>Expérience en restauration.</p>
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans.
----	---

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 23 juillet 2018 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Service : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0105
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Fabrique des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais pour le montage des plateaux repas et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre diététicien
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : de 5h à 17h et travail les week-ends et jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : (Liste Non exhaustive) <u>Production et valorisation des préparations culinaires :</u> <ul style="list-style-type: none">- Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ;- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;- Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ;- Evaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène) pour sa fabrication ;- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;- Proposer de nouvelles recettes et les faire goûter au personnel de cuisine et de diététique ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- S'assurer de la propreté du matériel et des équipements utilisés ;- S'assurer du bon fonctionnement des appareils en salle de production (stim, four, sauteuse, cellule de refroidissement et chambres froides) ;- Repérer et signaler les dysfonctionnements au chef ou adjoint chef de cuisine ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Conditionnement des entrées et desserts :</u> <ul style="list-style-type: none">- Assurer le conditionnement des entrées et des desserts ;- Découper les fruits et assurer la présentation des entrées et desserts ;- Transmettre au magasinier ses besoins en consommables (barquettes, etc) ;- Contrôler la qualité et la quantité des denrées alimentaires en fonction des commandes de repas ;- Respecter les règles d'hygiène en vigueur pour la manipulation de ces denrées ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Assemblage des plateaux repas :</u> <ul style="list-style-type: none">- Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et dîners suivant les fiches repas ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ;- Assurer le « défardelage » des bacs gastronomes en respectant les normes d'hygiène ;- Occuper l'un des 7 postes constituant la chaîne d'assemblage ;- Participer au dressage et « operculage » des barquettes de repas pour le service de psychiatrie ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche. <p>Préparation des petits déjeuners :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Prendre en compte les modifications de commande apportées par les diététiciennes ; - Contrôler la qualité des différentes composantes du petit déjeuner ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - S'assurer du bon fonctionnement des chariots petits déjeuners et du petit matériel (thermos, bacs, etc) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <p>Nettoyage des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel conformément au planning établi ; - Prendre connaissance des méthodologies d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Vérifier le bon fonctionnement du lave vaisselle (T° de lavage et de séchage), l'état de propreté, l'état général et approvisionnement en produits lessiviels ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations.
--	--

14	<p>ACTIVITES ANNEXES : (Liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion des fiches repas auprès des diététiciens ; - Participer à la réception des plats préparés livrés ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Participer à la livraison et au montage des repas de la psychiatrie ; - Assurer le départ des chariots déjeuner et dîner ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine.
----	---

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15 16	<p>CADRE D'EMPLOI : Agent technique</p> <p>SPECIALITE SOUHAITABLE : Cuisinier</p>
----------	---

S: Sensibilisation, A: Application, E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	Normes d'hygiène alimentaire HACCP		X	
	Règles et consignes de sécurité		X	
	Modes de conservation des produits alimentaires		X	
	Utilisation de la machine de plonge automatisée		X	
	Esprit d'équipe		X	
	Rigueur		X	
	Efficacité		X	
	Réactivité		X	
	Créatif		X	
	Organisé		X	
	Savoir s'adapter		X	
	Bonne présentation		X	
	Propreté		X	
	Soucis du perfectionnement		X	
	Dynamisme		X	
	Connaissance et discernement des saveurs et arômes.		X	
	Maîtrise des techniques de confection des repas en liaison froide.		X	

18	<p>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</p> <p>Expérience en restauration.</p>
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans.
----	---

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 23 juillet 2018 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Service : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0107
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Fabrique des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais pour le montage des plateaux repas et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre diététicien
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : de 5h à 17h et travail les week-ends et jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : (Liste Non exhaustive) <u>Production et valorisation des préparations culinaires :</u> <ul style="list-style-type: none">- Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ;- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;- Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ;- Evaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène) pour sa fabrication ;- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;- Proposer de nouvelles recettes et les faire goûter au personnel de cuisine et de diététique ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- S'assurer de la propreté du matériel et des équipements utilisés ;- S'assurer du bon fonctionnement des appareils en salle de production (stim, four, sauteuse, cellule de refroidissement et chambres froides) ;- Repérer et signaler les dysfonctionnements au chef ou adjoint chef de cuisine ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Conditionnement des entrées et desserts :</u> <ul style="list-style-type: none">- Assurer le conditionnement des entrées et des desserts ;- Découper les fruits et assurer la présentation des entrées et desserts ;- Transmettre au magasinier ses besoins en consommables (barquettes, etc) ;- Contrôler la qualité et la quantité des denrées alimentaires en fonction des commandes de repas ;- Respecter les règles d'hygiène en vigueur pour la manipulation de ces denrées ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Assemblage des plateaux repas :</u> <ul style="list-style-type: none">- Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et dîners suivant les fiches repas ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ;- Assurer le « défardelage » des bacs gastronomes en respectant les normes d'hygiène ;- Occuper l'un des 7 postes constituant la chaîne d'assemblage ;- Participer au dressage et « operculage » des barquettes de repas pour le service de psychiatrie ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche. <p>Préparation des petits déjeuners :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Prendre en compte les modifications de commande apportées par les diététiciennes ; - Contrôler la qualité des différentes composantes du petit déjeuner ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - S'assurer du bon fonctionnement des chariots petits déjeuners et du petit matériel (thermos, bacs, etc) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <p>Nettoyage des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel conformément au planning établi ; - Prendre connaissance des méthodologies d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Vérifier le bon fonctionnement du lave vaisselle (T° de lavage et de séchage), l'état de propreté, l'état général et approvisionnement en produits lessiviels ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations.
--	--

14	ACTIVITES ANNEXES : (Liste non exhaustive) <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion des fiches repas auprès des diététiciens ; - Participer à la réception des plats préparés livrés ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Participer à la livraison et au montage des repas de la psychiatrie ; - Assurer le départ des chariots déjeuner et dîner ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine.
----	--

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15 16	CADRE D'EMPLOI : Agent technique SPECIALITE SOUHAITABLE : Cuisinier
----------	--

S: Sensibilisation, A: Application, E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	Normes d'hygiène alimentaire HACCP		X	
	Règles et consignes de sécurité		X	
	Modes de conservation des produits alimentaires		X	
	Utilisation de la machine de plonge automatisée		X	
	Esprit d'équipe		X	
	Rigueur		X	
	Efficacité		X	
	Réactivité		X	
	Créatif		X	
	Organisé		X	
	Savoir s'adapter		X	
	Bonne présentation		X	
	Propreté		X	
	Soucis du perfectionnement		X	
	Dynamisme		X	
	Connaissance et discernement des saveurs et arômes.		X	
	Maîtrise des techniques de confection des repas en liaison froide.		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience en restauration.
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans.
----	---

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 23 juillet 2018 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Service : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0117
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Fabrique des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais pour le montage des plateaux repas et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre diététicien
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : de 5h à 17h et travail les week-ends et jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : (Liste Non exhaustive) <u>Production et valorisation des préparations culinaires :</u> <ul style="list-style-type: none">- Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ;- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;- Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ;- Evaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène) pour sa fabrication ;- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;- Proposer de nouvelles recettes et les faire goûter au personnel de cuisine et de diététique ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- S'assurer de la propreté du matériel et des équipements utilisés ;- S'assurer du bon fonctionnement des appareils en salle de production (stim, four, sauteuse, cellule de refroidissement et chambres froides) ;- Repérer et signaler les dysfonctionnements au chef ou adjoint chef de cuisine ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Conditionnement des entrées et desserts :</u> <ul style="list-style-type: none">- Assurer le conditionnement des entrées et des desserts ;- Découper les fruits et assurer la présentation des entrées et desserts ;- Transmettre au magasinier ses besoins en consommables (barquettes, etc) ;- Contrôler la qualité et la quantité des denrées alimentaires en fonction des commandes de repas ;- Respecter les règles d'hygiène en vigueur pour la manipulation de ces denrées ;- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ;- Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Assemblage des plateaux repas :</u> <ul style="list-style-type: none">- Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et dîners suivant les fiches repas ;- Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ;- Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ;- Assurer le « défardelage » des bacs gastronomes en respectant les normes d'hygiène ;- Occuper l'un des 7 postes constituant la chaîne d'assemblage ;- Participer au dressage et « operculage » des barquettes de repas pour le service de psychiatrie ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche. <p>Préparation des petits déjeuners :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Prendre en compte les modifications de commande apportées par les diététiciennes ; - Contrôler la qualité des différentes composantes du petit déjeuner ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - S'assurer du bon fonctionnement des chariots petits déjeuners et du petit matériel (thermos, bacs, etc) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <p>Nettoyage des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel conformément au planning établi ; - Prendre connaissance des méthodologies d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Vérifier le bon fonctionnement du lave vaisselle (T° de lavage et de séchage), l'état de propreté, l'état général et approvisionnement en produits lessiviels ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations.
--	--

14	<p>ACTIVITES ANNEXES : (Liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion des fiches repas auprès des diététiciens ; - Participer à la réception des plats préparés livrés ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Participer à la livraison et au montage des repas de la psychiatrie ; - Assurer le départ des chariots déjeuner et dîner ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine.
----	---

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15 16	<p>CADRE D'EMPLOI : Agent technique</p> <p>SPECIALITE SOUHAITABLE : Cuisinier</p>
----------	---

S: Sensibilisation, A: Application, E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	Normes d'hygiène alimentaire HACCP		X	
	Règles et consignes de sécurité		X	
	Modes de conservation des produits alimentaires		X	
	Utilisation de la machine de plonge automatisée		X	
	Esprit d'équipe		X	
	Rigueur		X	
	Efficacité		X	
	Réactivité		X	
	Créatif		X	
	Organisé		X	
	Savoir s'adapter		X	
	Bonne présentation		X	
	Propreté		X	
	Soucis du perfectionnement		X	
	Dynamisme		X	
	Connaissance et discernement des saveurs et arômes.		X	
	Maîtrise des techniques de confection des repas en liaison froide.		X	

18	<p>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</p> <p>Expérience en restauration.</p>
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans.
----	---

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 25/03/2020 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Pôle Administratif – Service : Direction des Moyens Généraux – Unité : Service Technique
2	LIBELLE DU POSTE : Electricien
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 211
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Pirae - Taaone
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'électricien effectue la maintenance préventive ou corrective d'équipements ou d'installations électriques, afin d'assurer une continuité de service, à partir de schémas électriques ou de plans d'implantation et selon les règles de sécurité et la réglementation. Il prépare et effectue des travaux d'électricité pour la mise aux normes ou la modification des installations existantes, ou la création d'installations neuves.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef du service technique
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Tenue de travail, poste informatique, téléphone, outillage individuel et collectif
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : <ul style="list-style-type: none">- Journée normale (7h30 – 15h30), décalée (7h30 – 19h30), garde de nuit (19h30 – 7h30) et le week-end (surveillance des réseaux techniques (électricité, boucle Haute Tension (HT), fluides médicaux hydrauliques, etc.) ;- Astreintes à domicile.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <ul style="list-style-type: none">- Effectuer la maintenance préventive et corrective des réseaux Basse Tension (BT) :<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôler et vérifier l'installation avant la mise sous tension ;➤ Effectuer les essais (mesures, tests de fonctionnement) et les réglages ;➤ Localiser les pannes et établir des diagnostics ;➤ Remplacer les pièces ou les composants défectueux ;➤ Entretenir les tableaux divisionnaires.- Surveiller tous les réseaux techniques avec la GTC (Gestion Technique Centralisée) du bâtiment ;- Exploiter et surveiller la boucle Haute Tension via la gestion technique électrique ;- Effectuer la maintenance préventive et corrective du réseau pneumatique, du réseau interphonie et du réseau appel malade ;- Réaliser de petits travaux d'extension, de modification ou de mise aux normes des installations électriques ;- Participer à l'installation et la maintenance de systèmes de communication type interphone ;- Gérer les stocks ;- Gérer les dossiers administratifs et le suivi avec les partenaires extérieurs.
14	ACTIVITES ANNEXES : <ul style="list-style-type: none">- Courant Faible : Effectuer la maintenance du réseau VDI (Voix, Données, Images) et de la téléphonie ;- Effectuer des essais de groupes électrogènes (2 fois par mois) ;- Dépanner en plomberie en garde de nuit et le week-end.

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AGENT TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : - CAP électricien ou BEP Métiers de l'Electrotechnique ; - Habilitations électriques : réseaux HT et BT (haute et basse tension) et courant faible.

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<u>Savoirs :</u>			
	➤ Habilitation électrique : Réseaux MT & BT ;			X
	➤ Habilitation électrique : Courant faible ;		X	
	➤ Hygiène et sécurité hospitalières ;	X		
	➤ Notions d'informatique ;	X		
	➤ Notions d'anglais technique ;	X		
	➤ Français et Tahitien ;		X	
	➤ Notions de base en plomberie.	X		
	<u>Savoir-faire :</u>			
	➤ Utilisation d'appareils de mesure électrique (multimètre, etc.) ;			X
	➤ Utilisation de logiciels de Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur ;			X
	➤ Lecture de plan, de schéma ;			X
	➤ Rendre compte oralement ou par écrit ;			X
	➤ Habilité manuelle ;			X
	➤ Utiliser un logiciel de gestion des stocks.			X
	<u>Savoir-être :</u>			
	➤ Esprit d'équipe ;		X	
	➤ Rigueur ;		X	
	➤ Communication ;		X	
	➤ Réactivité et prise d'initiative ;		X	
	➤ Bonne condition physique ;		X	
	➤ Ingéniosité ;		X	
	➤ Souci constant de la sécurité, avoir la notion de risques.		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : 5 ans sur un poste similaire
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Habilitation électrique BR et H1V, GTC, GTE (Génie Thermique et Energie), Pneumatique, interphonie, appel malade
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 23 juillet 2018 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Service : Diététique
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0878
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : PIRAE - TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Fabrique des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Participe aux différentes tâches définies au sein de la cuisine relais pour le montage des plateaux repas et garantit la mise en œuvre et le respect de la méthode HACCP.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre diététicien
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Néant
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : de 5h à 17h et travail les week-ends et jours fériés.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : (Liste Non exhaustive) <u>Production et valorisation des préparations culinaires :</u> - Cuisiner et préparer les plats en liaison froide ; - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ; - Interpréter les commandes alimentaires des diététiciennes pour les préparations spécifiques ; - Evaluer la qualité et la quantité des produits de base (microbiologique et règles d'hygiène) pour sa fabrication ; - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; - Proposer de nouvelles recettes et les faire goûter au personnel de cuisine et de diététique ; - Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ; - S'assurer de la propreté du matériel et des équipements utilisés ; - S'assurer du bon fonctionnement des appareils en salle de production (stim, four, sauteuse, cellule de refroidissement et chambres froides) ; - Repérer et signaler les dysfonctionnements au chef ou adjoint chef de cuisine ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Conditionnement des entrées et desserts :</u> - Assurer le conditionnement des entrées et des desserts ; - Découper les fruits et assurer la présentation des entrées et desserts ; - Transmettre au magasinier ses besoins en consommables (barquettes, etc) ; - Contrôler la qualité et la quantité des denrées alimentaires en fonction des commandes de repas ; - Respecter les règles d'hygiène en vigueur pour la manipulation de ces denrées ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <u>Assemblage des plateaux repas :</u> - Participer aux opérations d'assemblage des plateaux déjeuners et dîners suivant les fiches repas ; - Assurer l'opération de prélèvement des plats témoins selon le protocole établi ; - Assurer la mise en place des différents éléments (matières premières et matériel) ; - Assurer le « défardelage » des bacs gastronomes en respectant les normes d'hygiène ; - Occuper l'un des 7 postes constituant la chaîne d'assemblage ; - Participer au dressage et « operculage » des barquettes de repas pour le service de psychiatrie ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche. <p>Préparation des petits déjeuners :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation des chariots destinés aux petits déjeuners des patients ; - Prendre en compte les modifications de commande apportées par les diététiciennes ; - Contrôler la qualité des différentes composantes du petit déjeuner ; - Assurer la mise en chauffe des différentes boissons et transvaser celles-ci dans les containers réservés à cet usage ; - S'assurer du bon fonctionnement des chariots petits déjeuners et du petit matériel (thermos, bacs, etc) ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations. <p>Nettoyage des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel conformément au planning établi ; - Prendre connaissance des méthodologies d'utilisation des produits d'entretien inscrites sur le planning de nettoyage et les appliquer rigoureusement ; - Garantir l'application des normes d'hygiène et renseigner les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP); - Vérifier le bon fonctionnement du lave vaisselle (T° de lavage et de séchage), l'état de propreté, l'état général et approvisionnement en produits lessiviels ; - Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail en fin de tâche ; - Renseigner avec rigueur les documents « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) relatifs à ces opérations.
--	--

14	<p>ACTIVITES ANNEXES : (Liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion des fiches repas auprès des diététiciens ; - Participer à la réception des plats préparés livrés ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Participer à la livraison et au montage des repas de la psychiatrie ; - Assurer le départ des chariots déjeuner et dîner ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires en cuisine.
----	---

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15 16	<p>CADRE D'EMPLOI : Agent technique</p> <p>SPECIALITE SOUHAITABLE : Cuisinier</p>
----------	---

S: Sensibilisation, A: Application, E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	Normes d'hygiène alimentaire HACCP		X	
	Règles et consignes de sécurité		X	
	Modes de conservation des produits alimentaires		X	
	Utilisation de la machine de plonge automatisée		X	
	Esprit d'équipe		X	
	Rigueur		X	
	Efficacité		X	
	Réactivité		X	
	Créatif		X	
	Organisé		X	
	Savoir s'adapter		X	
	Bonne présentation		X	
	Propreté		X	
	Soucis du perfectionnement		X	
	Dynamisme		X	
	Connaissance et discernement des saveurs et arômes.		X	
	Maîtrise des techniques de confection des repas en liaison froide.		X	

18	<p>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</p> <p>Expérience en restauration.</p>
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans.
----	---

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 13/10/2021 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Pôle Médico-technique – Service : Diététique – Unité : Cuisine
2	LIBELLE DU POSTE : Agent magasinier
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 0894
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – PIRAE – TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Le magasinier assure la gestion, la qualité et la traçabilité des achats et approvisionnements des denrées alimentaires, des produits d'entretien et d'usage unique. Il réalise des inventaires dans des zones de stockages à température ambiante et en chambre froide positive et négative. Il assure l'organisation et la cartographie des stocks. Il assure ponctuellement la réception des marchandises chez le prestataire hors du site en cas de besoin.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Cadre de Santé du service diététique
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Mise à disposition d'un DECT, d'un bureau et matériel informatique
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Horaires : roulement cycle de 12H (de 4h30 à 16h30) incluant les week-ends et jours fériés et journée continue en cas d'absence du binôme ; Environnement humide et froid (accès chambre froide), sol glissant ; Manipulation de charges lourdes ; Position debout en permanence.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : - Passer les commandes <ul style="list-style-type: none">• Demander des devis si les produits sont hors marchés ;• Respecter la commande des produits inscrits au marché en collaboration avec la diététicienne. - Réceptionner les marchandises et des denrées <ul style="list-style-type: none">• Sélectionner la zone de réception en fonction des produits et denrées livrés ;• Réaliser un contrôle des produits et des denrées ;• S'assurer de la conformité de la livraison ;• Attester du service fait ;• Gérer les ruptures des fournisseurs en collaboration avec la diététicienne et le cadre de santé ;• Assurer la traçabilité des documents liés à la commande et des documents à la réception ;• Transmettre les documents pour paiement à la Direction des Achats, de la logistique, du biomédical et du Patrimoine (DAP). - Assurer la mise en stock des produits <ul style="list-style-type: none">• Ranger les produits réceptionnés en fonction des normes de stockage et de la cartographie. - Assurer la gestion des stocks <ul style="list-style-type: none">• Gérer l'archivage des produits ;• Tracer les entrées et les sorties ;• Réaliser les inventaires ;• Appliquer les procédures de gestion des stocks (Commandes/ Réception/ stockage/ Dispense) ;

	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la gestion documentaire ; Assurer la transmission des factures.
--	--

14	ACTIVITES ANNEXES : - Réaliser le nettoyage des zones de stockage et de réception ; - Participer à la livraison des commandes vers les unités de soins ; - Participer à la plonge des chariots repas ; - Assurer la traçabilité « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) liée à cette fonction ; - Accompagner et former les stagiaires et nouveaux arrivants en cuisine. <i>*La liste des activités n'est pas limitative et le poste devra s'adapter à l'évolution générale du service, notamment lors de modification (réduction ou extension) de ses missions.</i>
----	--

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AGENT TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Niveau DNB ou CAP cuisine, hôtellerie ou BEP cuisine, hôtellerie

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Connaître, appliquer et respecter les règles d'hygiène alimentaire HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en vigueur (tenue et mains, propres et désinfectées) ;		X	
	- Connaître et respecter les règles, procédures et normes de sécurité liées à son domaine d'activité ;		X	
	- Connaître les modes de conservation des produits alimentaires ;		X	
	- Maîtriser la gestion des stocks ;			X
	- Être apte à travailler en équipe ; avoir l'esprit d'équipe ;		X	
	- Détenir une rigueur méthodologique et organisationnelle, avoir le sens du temps et des priorités ;		X	
	- Faire preuve d'efficacité ;		X	
	- Faire preuve de dynamisme et de réactivité ;		X	
	- Faire preuve de créativité, d'ingéniosité et d'innovation ;		X	
	- Être capable d'adaptation ;		X	
	- Avoir une bonne présentation ;		X	
	- Avoir le sens du perfectionnement ;		X	
	- Avoir la connaissance et le discernement des contrôles marchandises ;			X
	- Maîtriser les outils bureautiques.			X

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience en gestion des stocks.
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Néant
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum.
----	--

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 04/11/2022 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ÉTABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANÇAISE Pôle Administratif – Service : Direction des Achats, de la Logistique, du Biomédical et du Patrimoine – Unité : Contrôles techniques
2	LIBELLE DU POSTE : Electricien
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 1673
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – PIRAE – TAAONE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'électricien aide à la maintenance préventive ou corrective d'équipements ou d'installations électriques, afin d'assurer une continuité de service, à partir de schémas électriques ou de plans d'implantation et selon les règles de sécurité et la réglementation. Il aide à préparer et effectuer des travaux d'électricité pour la mise aux normes ou la modification des installations existantes, ou la création d'installations neuves.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef du service technique et infrastructures
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : <ul style="list-style-type: none">- Tenue de travail ;- Poste informatique ;- Téléphone ;- Outillage individuel et collectif.
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : <ul style="list-style-type: none">- Journée normale (7h30 – 15h30), décalée (7h30 – 19h30), garde de nuit (19h30 – 7h30) et le week-end (surveillance des réseaux techniques : électricité, boucle Haute Tension (HT), fluides médicaux, réseaux hydrauliques, etc.) ;- Astreintes à domicile.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <ul style="list-style-type: none">- Effectuer la maintenance préventive et corrective des réseaux Basse Tension (BT) :<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôler et vérifier l'installation avant la mise sous tension ;➤ Effectuer les essais (mesures, tests de fonctionnement) et les réglages ;➤ Localiser les pannes et établir des diagnostics ;➤ Remplacer les pièces ou les composants défectueux ;➤ Entretien des tableaux divisionnaires.- Surveiller tous les réseaux techniques avec la GTC (Gestion Technique Centralisée) du bâtiment ;- Exploiter et surveiller la boucle Haute Tension via la gestion technique électrique ;- Effectuer la maintenance préventive et corrective du réseau pneumatique, du réseau interphonie et du réseau appel malade ;- Réaliser de petits travaux d'extension, de modification ou de mise aux normes des installations électriques ;- Participer à l'installation et la maintenance de systèmes de communication type interphone ;- Gérer les stocks ;- Gérer les dossiers administratifs et le suivi avec les partenaires extérieurs.

14	ACTIVITES ANNEXES : <ul style="list-style-type: none"> - Courant Faible : Effectuer la maintenance du réseau VDI (Voix, Données, Images) et de la téléphonie ; - Effectuer des essais de groupes électrogènes (2 fois par mois) ; - Dépanner en plomberie en garde de nuit et le week-end.
----	---

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AGENT TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : CAP / BEP / Bac Pro électricité ou électrotechnicien

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Maîtrise des techniques et bonnes pratiques liées à son domaine d'activité ;		X	
	- Connaissance et respect des règles, procédures et normes de sécurité liées à son domaine d'activité ;		X	
	- Maîtrise de l'outil informatique ;	X		
	- Connaissance de la langue anglaise (termes techniques) ;	X		
	- Connaissance de la langue tahitienne ;		X	
	- Maîtrise du logiciel métier ;		X	
	- Aptitude à travailler en équipe ; esprit d'équipe ;		X	
	- Rigueur méthodologique et organisationnelle, sens du temps et des priorités ;		X	
	- Sens de la communication ;		X	
	- Dynamisme et réactivité ;		X	
	- Prise d'initiatives et anticipation ;		X	
	- Bonne condition physique ;		X	
	- Créativité, ingéniosité et innovation ;		X	
	- Evaluation et analyse rapide des situations à risques afin de mettre en œuvre des mesures correctives.		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : 5 ans sur un poste similaire
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Habilitation électrique BR et H1V, GTC, GTE, Pneumatique, interphonie, appel malade
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 25/03/2020 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ETABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNESIE FRANCAISE Pôle Administratif – Service : Direction des Moyens Généraux – Unité : Service Technique
2	LIBELLE DU POSTE : Electricien
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française CHAPITRE : 64 ARTICLE : 11 PARAGRAPHE : 22 CODE POSTE : 1706
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Pirae - Taaone
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'électricien effectue la maintenance préventive ou corrective d'équipements ou d'installations électriques, afin d'assurer une continuité de service, à partir de schémas électriques ou de plans d'implantation et selon les règles de sécurité et la réglementation. Il prépare et effectue des travaux d'électricité pour la mise aux normes ou la modification des installations existantes, ou la création d'installations neuves.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef du service technique
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Tenue de travail, poste informatique, téléphone, outillage individuel et collectif
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : <ul style="list-style-type: none">- Journée normale (7h30 – 15h30), décalée (7h30 – 19h30), garde de nuit (19h30 – 7h30) et le week-end (surveillance des réseaux techniques (électricité, boucle Haute Tension (HT), fluides médicaux hydrauliques, etc.) ;- Astreintes à domicile.
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <ul style="list-style-type: none">- Effectuer la maintenance préventive et corrective des réseaux Basse Tension (BT) :<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôler et vérifier l'installation avant la mise sous tension ;➤ Effectuer les essais (mesures, tests de fonctionnement) et les réglages ;➤ Localiser les pannes et établir des diagnostics ;➤ Remplacer les pièces ou les composants défectueux ;➤ Entretenir les tableaux divisionnaires.- Surveiller tous les réseaux techniques avec la GTC (Gestion Technique Centralisée) du bâtiment ;- Exploiter et surveiller la boucle Haute Tension via la gestion technique électrique ;- Effectuer la maintenance préventive et corrective du réseau pneumatique, du réseau interphonie et du réseau appel malade ;- Réaliser de petits travaux d'extension, de modification ou de mise aux normes des installations électriques ;- Participer à l'installation et la maintenance de systèmes de communication type interphone ;- Gérer les stocks ;- Gérer les dossiers administratifs et le suivi avec les partenaires extérieurs.
14	ACTIVITES ANNEXES : <ul style="list-style-type: none">- Courant Faible : Effectuer la maintenance du réseau VDI (Voix, Données, Images) et de la téléphonie ;- Effectuer des essais de groupes électrogènes (2 fois par mois) ;- Dépanner en plomberie en garde de nuit et le week-end.

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AGENT TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : - CAP électricien ou BEP Métiers de l'Electrotechnique ; - Habilitations électriques : réseaux HT et BT (haute et basse tension) et courant faible.

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<u>Savoirs :</u>			
	➤ Habilitation électrique : Réseaux MT & BT ;			X
	➤ Habilitation électrique : Courant faible ;		X	
	➤ Hygiène et sécurité hospitalières ;	X		
	➤ Notions d'informatique ;	X		
	➤ Notions d'anglais technique ;	X		
	➤ Français et Tahitien ;		X	
	➤ Notions de base en plomberie.	X		
	<u>Savoir-faire :</u>			
	➤ Utilisation d'appareils de mesure électrique (multimètre, etc.) ;			X
	➤ Utilisation de logiciels de Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur ;			X
	➤ Lecture de plan, de schéma ;			X
	➤ Rendre compte oralement ou par écrit ;			X
	➤ Habilité manuelle ;			X
	➤ Utiliser un logiciel de gestion des stocks.			X
	<u>Savoir-être :</u>			
	➤ Esprit d'équipe ;		X	
	➤ Rigueur ;		X	
	➤ Communication ;		X	
	➤ Réactivité et prise d'initiative ;		X	
	➤ Bonne condition physique ;		X	
	➤ Ingéniosité ;		X	
	➤ Souci constant de la sécurité, avoir la notion de risques.		X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : 5 ans sur un poste similaire
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Habilitation électrique BR et H1V, GTC, GTE (Génie Thermique et Energie), Pneumatique, interphonie, appel malade
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 21/10/2019 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	ÉTABLISSEMENT : CENTRE HOSPITALIER DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE Pôle Administratif – Service : Direction des Moyens Généraux - Unité : Traitement des déchets hospitaliers				
2	LIBELLE DU POSTE : Agent de maintenance (traitement des déchets)				
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2				
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C				
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C				
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE				
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Centre Hospitalier de la Polynésie française		CHAP. : 64		ARTICLE : 11
			PARAGRAPHE : 22		CODE POSTE : 1720
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : NIVEE - PAPENOO/TIAREI				
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'agent de traitement des déchets collecte, achemine, stocke et trie les déchets conditionnés sur les lieux de production. Il assure le bon fonctionnement et la maintenance périodique de l'incinérateur et des banaliseurs, et dépanne en cas de défaut.				
9	EFFECTIFS ENCADRES	A	B	C	D
	NOMBRES : Néant				Autres
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Responsable de l'unité Traitement des déchets hospitaliers				
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :				
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : <ul style="list-style-type: none"> - Port des équipements de protections individuelles (masque, casque anti bruit, gants, tenue, etc.) ; - Lieu de travail dégageant occasionnellement des fumées et des odeurs nauséabondes ; - Réaménagement occasionnel des horaires en fonction des pics de travail. 				
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <ul style="list-style-type: none"> - Assurer l'évacuation périodique des déchets assimilables aux ordures ménagères et des déchets à risques ; - Assurer l'évacuation ponctuelle de déchets spéciaux autres que ceux dans le cadre de collectes sélectives ; - Assurer l'approvisionnement en consommables pour déchets au moment de la collecte ; - Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection des équipements de travail ; - Contrôler le bon fonctionnement des différents organes de l'incinérateur et des banaliseurs ; - Vérifier l'état des locaux d'entreposage pour déchets ; - Nettoyer et désinfecter les matériels d'entreposage pour déchets ; - Effectuer la manutention et l'entreposage des réactifs utilisés. 				
14	ACTIVITES ANNEXES :				

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : AGENT TECHNIQUE
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Electrotechnicien

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Maîtriser les techniques de nettoyage, de bio-nettoyage, d'hygiène des locaux et de désinfection ;			X
	- Connaître les techniques de traitement par banalisation ou incinération ;		X	
	- Connaître et mettre en application les protocoles, les consignes orales et écrites et les fiches techniques appropriées ;		X	
	- Savoir évaluer les risques liés aux déchets pris en charge ;		X	

	- Mettre en œuvre des mesures correctives en fonction des situations rencontrées ; - Détenir de bonnes connaissances en électrotechnique et les utiliser ; - Savoir repérer un dysfonctionnement, le réparer et prévenir le responsable hiérarchique.		X X X	
--	---	--	-------------	--

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	--------------------------------------

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :