

	FICHE DE POSTE	Réf : FPOS-S-094
	BOUCHERIE	Version : 03 08/02/2021

Direction : Direction des Services économiques et Logistiques

Service : Unité Centrale de Production Alimentaire

IDENTIFICATION DU POSTE

Fonction : Boucher

Grade : OP.2^{em} CL, OP.1^{er} CL

Catégorie professionnelle : Ouvrière

Position dans la structure

✓ **Liaisons hiérarchiques** :

- Responsable Production
- Les Diététiciens
- Responsable de l'Unité Centrale de Production
- Directeur des Services Économiques et Logistiques

✓ **Liaisons fonctionnelles**

- *Internes* : avec le responsable de production, les diététiciens, le personnel de production, de la légumerie, de la plonge batterie, et de la pâtisserie
- *Externes* : /

Présentation de l'équipe et du service :

L'équipe de l'unité centrale de production alimentaire se compose de la manière suivante :

- 36 agents issus du CHS
- 19 agents issus de CHG.

L'unité centrale est composée de :

- Un sous-sol : avec divers locaux de stockage, de préparations préliminaires, et de distribution, ainsi que les vestiaires des personnels femmes et hommes.
- Un rez-de-chaussée : avec une zone réception, cuisson, pâtisserie, refroidissement, allotissement, une plonge batterie, une laverie centrale, une boucherie une salle de conditionnement, une salle de préparation régimes froid, une salle de tranchage et des chambres froides de stockage.
- Un premier étage : salles de réunion et de réception, et un self-service pour les agents de l'établissement.

Horaires :

Travail de jour de 7h00 à 15h30 dont 30 mn de pause déjeuner de 12h30 à 13h00.

	FICHE DE POSTE	Réf : FPOS-S-094
	BOUCHERIE	Version : 03 08/02/2021

MISSIONS DU TITULAIRE DU POSTE

Textes réglementaires :

- Décret n° 2016-1705 du 12 décembre 2016 modifié, portant statut particulier des personnels de la filière ouvrière et technique de la catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Mission générale :

Désossage, découpe des carcasses, et confection des préparations charcutières

Activités permanentes :

- Désosser, découper, parer, dénervé, pièce, et hacher les viandes,
- Préparer les farces charcutières mettre en forme et cuire celle-ci,
- Mettre en forme et surgeler les excédents de viande selon le protocole de surgélation établi,
- Gérer les stocks (D.L.C.) de la chambre froide négative et les entrées et les sorties
- Gérer les décongelations des viandes selon le plan de menu et le protocole établi,
- Renseigner les fiches suiveuses des préparations de découpe pour la production,
- Nettoyer le poste selon le plan de nettoyage et les protocoles établis,
- Remplir le document d'enregistrement du plan de nettoyage et émarger celui-ci,
- En fin de poste éteindre toutes les lumières de son poste et fermer le laboratoire avec un cadenas.

Activités spécifiques/ponctuelles :

- Alimenter le poste de lave des mains avec du papier à usage unique dès que le dévidoir et vide,
- Alimenter le réservoir de savon de désinfection du poste de lavage des mains, dès que celui-ci est vide,
- Réceptionner les carcasses, selon le protocole établi,
- Sortir les suif et os sur le quai de ramassage des poubelles la veille du ramassage en fin de journée pour la collecte du lendemain par une société spécialisée,
- Aider à la production de la cuisine centrale, si nécessaire.

Particularités :

- Activité effectuée en position debout et en zone réfrigérée
- Utilisation de gant et tablier en mailles de fer lors des opérations de désossage pour se protéger des coupures,
- Respect des protocoles d'hygiène,
- Formation à l'application de la méthode H.A.C.C.P.

APTITUDES ET COMPETENCES REQUISES

Niveau requis :

- C.A.P. ou B.E.P. boucher charcutier
- C.A.P. ou B.E.P. préparateur produits carnés
- C.A.P. ou B.E.P. charcutier traiteur

	FICHE DE POSTE	Réf : FPOS-S-094
	BOUCHERIE	Version : 03 08/02/2021

Savoir :

- Avoir été formé à la méthode H.A.C.C.P.,
- Connaître les protocoles et règles d'hygiène applicable sur le poste,
- Établir les besoins en approvisionnement des matières premières selon les fabrications planifiées,
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés de cuisson, de refroidissement, de mise s/vides,
- Utiliser les équipements mécanisés d'appareil de confection de farce fine, du poussoir et de la pompe de salage,
- Utiliser les règles de bonnes pratiques d'hygiènes pour assurer une fabrication et des préparations de qualité.

Savoir-faire :

- Élaborer des préparations préliminaires en fonction des fiches techniques, des règles d'hygiènes et des contraintes de fonctionnement.
- Adapter les techniques culinaires et apprécier un niveau de cuisson,
- Savoir faire preuve d'initiative et de logique,

Savoir être :

- Communicatif et avoir l'esprit d'équipe afin de coordonner les tâches pour le bon fonctionnement du service,
- Polyvalent, au niveau des différentes tâches et respectueux des collègues,
- Minutieux et rigoureux dans l'application des protocoles d'hygiène et d'enregistrement diffusés sur le poste,
- Capable de comprendre et d'appliquer les contraintes réglementaires nécessaires au développement d'une prestation de qualité,
- Tolérant et respectueux des patients afin de leur fournir une prestation adaptée,
- Être organisé sur son poste par rapport à tout ce qui touche aux commandes et à la production.

RISQUES PROFESSIONNELS