



## 1. GRADE, METIER, EMPLOI

<b>Grade</b>	ASHQ- AEQ -OP
<b>Emploi</b>	AGENT PLYVALENT
<b>Métier</b>	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
<b>% temps</b>	100

## 2. AFFECTATION

<b>Pôle</b>	CENTRE RIVE GAUCHE
<b>Structure interne (CR - Code et Libellé)</b>	CR 0232- CODE 0770 - SERVICE COMMUN G36H
<b>Unité fonctionnelle (Code et Libellé)</b>	1846 – RESTAURATION CENTRE RIVE GAUCHE

## 3. RATTACHEMENT HIERARCHIQUE ET FONCTIONNEL

L'agent de restauration est placé sous l'autorité hiérarchique directe du cadre de santé qui coordonne l'activité de son unité d'affectation.

Il est rattaché à la filière paramédicale soignante et relève de sa hiérarchie : cadre supérieur de santé et directeur des soins.

L'agent de restauration en l'absence du cadre de son UF est sous la responsabilité organisationnelle du cadre en suppléance ou lors de son absence du cadre du bureau de coordination.

Conformément à la législation en vigueur :

- L'agent est soumis aux droits et obligations des fonctionnaires (Titre IV)
- L'agent est tenu au devoir de réserve et au secret professionnel
- L'agent ne doit pas consommer de produits illicites et de l'alcool sur les lieux et pendant les heures de travail.

## 4. AMPLITUDE HORAIRE – HORAIRES – CYCLE

- Travail en repos variables sur la base de 40h
- Horaires : 6h30/14h30 — 8h30/16h30 – 13h00/21h00
- Congés pris dans le respect de l'organisation du service et des règles institutionnelles
- Ces horaires sont susceptibles de modification en fonction des activités pour assurer la continuité du service
- En fonction des besoins et à la demande de l'encadrement, l'agent sera amené à effectuer des remplacements à l'HDJ et/ou au service HU-IP3R.

## 5. CARACTERISTIQUES DU LIEU D'EXERCICE

Le pôle Centre rive gauche regroupe des structures de psychiatrie générale et des structures spécialisées. Les premières appartiennent aux services du secteur 69G36, qui couvre les 3ème, 6ème et 8ème arrondissements de Lyon. Les secondes sont consacrées à la réhabilitation psychosociale, aux personnes présentant un premier épisode psychotique et aux adultes ayant un trouble du spectre de l'autisme. Les locaux du pôle Centre rive gauche sont implantés dans le 3ème arrondissement (quartier Vilette), dans le 8ème arrondissement (quartier Mermoz-Pinel et Bachut) et sur le site du centre hospitalier Le Vinatier (bâtiments 417 et 517).



Le projet du pôle centre rive gauche s'appuie sur 3 fondements :

- La possibilité offerte aux personnes concernées de co-construire leur projet de soin avec les professionnels de santé mentale afin d'accompagner au mieux leur processus de rétablissement
- Le respect de leur autodétermination
- La réussite de leurs projets propres et leur inclusion sociale

Le CAdeO Centre d'accueil, d'évaluation et d'orientation en santé mentale, porte d'entrée dans le dispositif, propose une consultation psychiatrique aux usagers demandeurs du secteur. Celle-ci permet de faire le point sur la situation et d'orienter vers des professionnels ou des dispositifs appropriés.

De plus, notre modèle s'appuie sur une gradation des soins visant à privilégier des soins hors des murs de l'hôpital dispensés si nécessaire au domicile par les équipes mobiles

- **Détresse psychologique → prise en charge ambulatoire**
- **Détresse psychologique risque limité → prise en charge à domicile**
- **Détresse psychologique risque élevé → Hospitalisation**

Le plateau d'hospitalisation du pôle centre rive gauche comprend 3 unités sectorisées desservant les 3ème, 6ème et 8ème arrondissement et une unité intersectorielle HC PEPS, dédiée aux personnes concernées par un premier épisode psychotique couvrant l'ensemble du territoire du CHV.

Les unités HC1 et HC3 sont les unités de crise du pôle Centre rive gauche. Elles s'articulent dans un processus de soins qui limite le recours à l'hospitalisation complète à l'aide des partenaires polaires (Equipes mobiles, Hôpital de jour de crise, CMP etc.) mais aussi des autres ressources du centre hospitalier le Vinatier et de la cité (HDJ bipolaire, associations, centres experts etc.).

L'unité d'affectation se situe dans le bâtiment 417, au cœur du CH Le VINATIER au 95 bd Pinel à Bron.

Le bâtiment 417 est composé de :

- Au sous-sol : parking et vestiaires du personnel.
- Au RC et 1er étage : 3 unités de psychiatrie générale adulte d'hospitalisation complète de 24 lits, une Unité de Réhabilitation psychosociale, URPS.
- Au second étage : le PC de pôle ainsi que des locaux dédiés à l'activité restauration de l'ensemble des unités de soins.

**L'activité de restauration** s'exerce au 2<sup>ème</sup> étage du bâtiment 417 dans les locaux dédiés et composés de :

- Un office de préparation
- Un office du personnel
- Un local destiné à la plonge (environ 90 couverts)
- Un local de stockage
- Un local ASH
- Une banque froide destinée à la préparation des plateaux repas
- Un bureau
- Des sanitaires

**NB : En raison du lieu d'exercice le port d'une tenue réglementaire stricte est obligatoire :**

- **Port de chaussures fournies par l'établissement**
- **Cheveux longs attachés**
- **Mains soignées dépourvues de bagues**
- **Absence de vêtements personnels portés au-dessus des tenues professionnelles**



## 6. DEFINITION GENERALE DE LA FONCTION

L'Agent de restauration réalise la réception, la vérification, la traçabilité de la température des repas ainsi que la préparation des plateaux repas des personnes hospitalisées dans les 4 unités, le dressage dans les charriots double flow et la mise en chauffe qui seront réceptionnées par les unités, dans la partie logistique où se situe les bornes. Par ailleurs, il assurera les opérations de nettoyage et de bio nettoyage des différents locaux et des matériels utilisés pour cette préparation de repas. Il contribue ainsi à l'amélioration des conditions d'accueil et de vie des personnes concernées hospitalisées.

## 7. ACTIVITES PRINCIPALES

- Assurer la fonction et la continuité du service de restauration du Pôle en articulation avec les unités de soins
- Assurer la traçabilité des températures à réception des repas
- Vérifier les bons de livraison au regard des besoins quotidiens et contrôler la marchandise
- Effectuer les réclamations repas sur l'application dédiée « réclamation repas patient intra hospitalier » lorsque nécessaire
- Dressage des plateaux dans les charriots double flow avec préparations simples, froides ou chaudes, en respectant les compartiments chauds et froids
- Assurer après chaque service l'hygiène des locaux et des matériels dans le respect des protocoles établis et assurer la traçabilité des actes
- Assurer la vaisselle après chaque repas
- Assurer la vérification et la maintenance préventive des équipements et du matériel mis à sa disposition, faire remonter les dysfonctionnements, contacter les services techniques via carlsource, suivre l'avancée des travaux et informer son cadre
- Contrôler et réapprovisionner les consommables nécessaires à l'activité quotidienne de restauration et d'hygiène et maîtriser leur consommation
- Evacuer les déchets générés par l'activité de restauration dans le respect des procédures
- Contrôler l'efficacité des produits utilisés en lien avec le service hygiène
- Lutter contre le gaspillage
- Maintenir un niveau d'hygiène et de propreté des locaux conforme au milieu hospitalier et aux procédures en cours
- Priorisation de la charge de travail, connaissance et application des fiches techniques

## 8. COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

L'agent de restauration doit mobiliser des connaissances générales et opérationnelles afin d'assurer le bio-nettoyage dans un environnement hospitalier ou médico-social.

Description	Niveau de connaissance
Bio-nettoyage et hygiène des locaux	Connaissances opérationnelles
Géographie et topographie de l'établissement	Connaissances générales
Gestes et postures- manutention	Connaissances opérationnelles
Hygiène hospitalière et Prévention des infections nosocomiales	Connaissances générales
Matériel d'hygiène	Connaissances opérationnelles
Nettoyage-désinfection	Connaissances opérationnelles
Produits de nettoyage et de désinfection	Connaissances opérationnelles



- Adapter son rythme de travail aux exigences de la production et du service
- Enchaîner des activités de nature et de méthodes différentes dans un temps donné
- Appliquer l'organisation prescrite tout en réagissant aux aléas
- Evaluer sa pratique et proposer des améliorations
- Accueillir les nouveaux professionnels en transmettant des informations adaptées et pertinentes sur l'organisation de l'unité et sur les différents circuits
- Anticiper les besoins afin de s'inscrire dans la continuité du service
- Faire preuve d'assiduité et de régularité dans son travail
- Souplesse et disponibilité selon les nécessités du service
- Rigueur et conscience professionnelle
- Etablir des relations adaptées avec les personnes concernées (distance relationnelle, patience, bienveillance...)
- Anticipation, sens de l'organisation et des priorités
- Aptitude à travailler en équipe
- Inscription dans une dynamique de progression et de formation
- Devoir de réserve et secret professionnel
- Connaissance et respect des règles et devoirs des agents de la fonction publique
- Etre dynamique, motivé et autonome
- Participer à l'évolution et aux changements institutionnels.

### **8.1. Formation souhaitée**

- Hygiène, qualité, sécurité alimentaire HACCP
- Bio-nettoyage en psychiatrie
- RAISOPSI - PTI
- Hygiène dans la préparation des repas et la restauration hospitalière

### **8.2. Expérience professionnelle**

- Expérience en unité de soins psychiatrique souhaitée.
- Expérience an restauration collective

### **8.3. Connaissances spécifiques attendues**

- HACCP
- Connaissance et application des différentes techniques et protocoles de bio nettoyage
- Connaissance et intérêt à utiliser l'outil informatique

**CARTE D'IDENTITE DU DOCUMENT****Pôle Emetteur**

POLE CENTRE RIVE GAUCHE

**Modifications apportées par la nouvelle version**

Mise à jour charte graphique

<b>Rédaction</b>	<b>Vérification</b>	<b>Validation</b>
DA ROCHA Elisabeth Cadre supérieur de santé	M. LE BRETON, Cadre Supérieur de Santé - Assistante Chef de pole F. BOISSIE Cadre Supérieur de Santé FF	V. BERICHEL, Coordonnateur Général des Soins