

- Médical
- Soignant/Paramédical
- Administratif/Logistique/Technique

RESPONSABLE RESTAURATION

DEFINITION DE L'EMPLOI / MISSION

Présentation du Poste

Responsable d'une Unité Centrale de Production Alimentaire dans le cadre d'un Groupement de Coopération Sanitaire Pôle Logistique. Equipe de 80 ETP.

Production de 6000 repas par semaine à destination des services hospitaliers de l'HNFC et du CHSLD, des selfs et de partenaires extérieurs (CCAS, repas scolaires pour la Ville de Belfort)

Projets à venir :

- Information sur les allergènes
- Certification ISO 22000
- Evolution de la production vers le bio / Qualité des prestations

Définition du métier

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration (mono ou multisites) en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Particularité du poste

- ▶ Référence fiche du répertoire FPH/DHOS : 25R70
- ▶ Horaire / repos : Forfait cadre / repos fixe WE hors fériés en semaine par roulement annuel des cadres.
- ▶ Quotité temps de travail / grade : 100% / Ingénieur

Liens hiérarchiques

N+2	Administrateur GCS
N+1	Responsable exécutif GCS
N0	Responsable restauration
N-1	Responsable adjoint

Liens fonctionnels

- ▶ Diététicien restauration et Qualiticien GCS
- ▶ Approvisionneurs alimentaires
- ▶ Cadres de santé et interlocuteurs des services clients
- ▶ Fonctions supports : DRH, services technique, financier et informatique etc..

ACTIVITES PRINCIPALES

1. Management

- ▶ Anime directement l'équipe d'encadrement restauration
 - Gestion par objectifs, évaluation administrative, recrutement ; gestion des conflits.
 - Briefings, réunions d'information, reporting périodique, formation technique.
 - Gestion du temps de travail de l'équipe d'encadrement en liaison avec le responsable adjoint via l'application Octime, suivi et prévention de l'absentéisme.
 - Transmet les informations nécessaires à la DRH.
- ▶ Supervise la gestion des ressources humaines du secteur déléguée au responsable adjoint et aux cadres intermédiaires.
- ▶ Gère le recensement des besoins en formation du secteur restauration.
- ▶ Participe à la Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences du GCS

Résultat concret attendu

La gestion administrative du personnel est conforme aux règles institutionnelles.

Résultat concret attendu spécifique au service

Contribue au bon climat social, à la motivation et à l'adhésion des équipes
Contribue à la maîtrise et à la baisse du taux d'absentéisme.

2. Définition de la prestation

- ▶ Conduit la définition de la prestation hospitalisés et selfs en liaison avec la diététicienne restauration.

Résultat concret attendu

Conformité GEMRCN et aux orientations du CLAN.

3. Achats

- ▶ Assiste l'encadrant magasin et l'approvisionneur pour la gestion des litiges.
- ▶ Pilote les achats alimentaires en liaison avec les approvisionneurs et l'encadrement. :
recensement des besoins, liaison avec les acheteurs UNIHA

Participe à la gestion des achats des produits non alimentaires et des services auprès de la direction du GCS et des acheteurs spécialisés : produits lessiviels, analyses bactériologiques, petits matériels, équipements. Emballages

Résultat concret attendu

Optimisation des coûts et du rapport qualité prix.

Conformité des procédures d'achats au code des marchés publiques et aux dispositions internes au GCS.

4. Gestion

- ▶ Supervise le suivi d'activité
- ▶ Participe au contrôle de gestion auprès des contrôleurs de gestion et de la direction du GCS reporting budgétaire, analyse du coût global, suivi du coût alimentaire.

Résultat concret attendu

Les résultats de gestion sont conformes aux objectifs institutionnels.

5. Maintenance,

- ▶ Participe à la gestion de la maintenance des locaux et des équipements de la cuisine centrale et des unités relais-selfs en, liaison avec Vinci pour la cuisine centrale et les services techniques pour les cuisines relais et les selfs.

Résultat concret attendu

Les normes de sécurité relatives à l'exploitation des équipements sont connues et appliquées.

Les équipements sont opérationnels.

6. Communication – relation clients et services supports

- ▶ Conduit le suivi de la prestation repas auprès des services clients.
 - ▶ Initie et gère des prospections commerciales pour développer l'activité.
- Est l'interlocuteur du secteur auprès des fonctions support.

Résultat concret attendu

Développement d'activité et de l'image de marque.

7. Qualité

- ▶ Conduit la démarche qualité restauration et le plan de maîtrise sanitaire en liaison avec le qualicien GCS
- ▶ Suit les tableaux de bord qualité et H.A.C.C.P. Identifie et participe à l'enregistrement de tout problème relatif au produit, au processus et au système qualité.
- ▶ Représente le service auprès des services de contrôle : Direction protection des Populations.

Résultat concret attendu

Participe au développement continu de la qualité

Résultat concret attendu spécifique du service

Développement d'une certification ISO de la cuisine centrale et d'une certification de service des selfs.

SAVOIR-FAIRE REQUIS

- ▶ Maîtrise de la production culinaire
- ▶ Management des équipes

Niveau 2 pour l'exploitation de logiciels restauration et de bureautique

COMPETENCES

Savoir

- ▶ Master 2 ou équivalent en restauration collective

SAVOIR ETRE

Relationnel

- ▶ Aptitude au travail en équipe et au management

Organisationnel

- ▶ Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur
- ▶ Autonomie et esprit d'initiative

CANDIDATURE (lettre de motivation manuscrite et curriculum vitae) à envoyer à :

L'HOPITAL Nord Franche-Comté

Direction des Ressources Humaines / Cellule recrutement

100 Route de Moval

CS 10499 TREVENANS

90015 BELFORT Cedex

Suzanne POLAT

Tél : 03.84.98.31.90

Mail : recrutement@hnfc.fr