

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

DIETETICIEN RESTAURATION

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE

Secteur	Administratif/logistique/technique
Site d'exercice	TREVENANS
Service	CUISINE CENTRALE
Quotité de travail	100%
Type de Contrat	CDD ou titulaire
Grade	Diététicien
Rattachement Hiérarchique	Responsable Restauration
Responsable Hiérarchique	
Responsable Fonctionnelles	Diététiciens thérapeutiques, Cadre de santé responsable diététique, équipes restauration, cadres et soignants tous sites

CONDITIONS DE TRAVAIL

Roulement et horaires	Roulement fixe en semaine / horaires continus / 8h00/j Semaine : 9h00/17h00
Synthèse des tâches et des postes journaliers	Définir, contrôler, évaluer la qualité de l'alimentation servie et gérer les applications informatiques de commande des repas
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe
Autres contraintes	Possibilité de travail quelques fériés en semaine/an par roulement
Matériels et outils utilisés	Outils informatiques, logiciel Datameal
Tenue vestimentaire	Tenue professionnelle cuisine centrale, chaussures de sécurité et port des EPI obligatoires, tenues de protection

DIPLOMES, FORMATIONS ET PREREQUIS

- Diplôme : B.T.S. ou D.U.T. diététique
- Pré requis:
 1. Expérience minimale de 1 an en diététique thérapeutique et/ou en cuisine centrale ou au sein d'une société de restauration collective ou de formation dans le domaine
 2. Expérience minimale d'exploitation d'outils informatiques de prise de commande de repas

ACTIVITES PRINCIPALES

1. **Restauration**, en liaison directe avec le responsable, l'assistant qualité-diététique et les encadrants :

1.1. Etablissement des plans alimentaires et des menus scolaires, hospitaliers, selfs.

1.2. Gestion de l'application informatique de commande des repas auprès du service support et en liaison avec les diététiciens thérapeutiques. Participe à la gestion du logiciel de GPAO. Peut initier et conduire des formations informatiques internes et externes (clients).

1.3. Coordination avec tous les secteurs restauration : cuisine centrale, selfs, etc.

1.4. Gestion des produits diététiques et des achats alimentaires : Participe à la conduite de la politique d'achats alimentaires, élaboration des cahiers des charges, recensement des besoins, choix.

1.5. Gestion : Participe aux suivis des prestations facturées, des dépenses, des marchés. Assiste les cadres de santé pour la maîtrise des dotations et des repas servis.

1.6. Qualité : Participe et/ou conduit des commissions repas et des actions de suivi de la prestation dans le cadre de la démarche qualité. Peut suppléer les qualitatifs restauration.

1.7. Management : Participe à l'animation des équipes. Encadre les stagiaires diététiques.

1.8. Gestion de projet : Participe à la conduite des projets du service restauration

2. **Coordination diététique et médicale**

2.1. Participe à la mise en œuvre, au suivi et au contrôle des orientations nutritionnelles définies par le Comité de Liaison Alimentation Nutrition.

2.2. En tant que membre de l'équipe des diététiciens de l'établissement, il participe aux projets du

secteur diététique dans son domaine d'activités et fait fonction de référent pour les outils informatiques de commande des repas ainsi que pour les questions de restauration.

SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES

PRE-REQUIS	Niveau
Notions de gestion de la production culinaire et de management	1
Expérience en diététique thérapeutique et/ou en restauration collective	2
Exploitation d'outils informatiques de commande repas et gestion de production	2
Méthodologie, aptitudes à travailler en collaboration et à gérer des incidents, capacité à la > prise de décision et à gérer des multi-sollicitations	2

1 : connaissances générales — 2 connaissances détaillées — 3 connaissances approfondies

EXIGENCES EN MATIERE DE SECURITE, D'HYGIENE ET DE CONFIDENTIALITE

Exigences:	Evaluation
Permanence de l'application informatique de commande repas et de la sécurité alimentaire	3
Confidentialité requise vis-à-vis d'informations sensibles	3

Evaluation : 0 = néant / 1 = occasionnel / 2 = fréquent / 3 = permanent / 4 = surveillance médicale renforcée DOCUMENTS DE REFERENCE

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