

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

RESPONSABLE SECTEURS EXPEDITION / SELF

DEFINITION DE L'EMPLOI / MISSION

Au sein de la cuisine centrale du Groupement de Coopération Sanitaire qui emploie 80 agents, le responsable des secteurs expéditions / self fait partie d'une équipe d'encadrement pluridisciplinaire. Sous la responsabilité du responsable restauration, il/elle se partage la planification d'une partie du process en lien avec le responsable adjoint qui est en charge des secteurs de production (magasin, production).

Le responsable expédition / self est quant à lui garant de l'organisation de ces deux secteurs (multisites) en animant une équipe de professionnels (40 personnes) et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

IDENTIFICATION DU POSTE

Lieu d'activité	Cuisine centrale – Pôle logistique Restaurant du personnel de l'hôpital
Spécificité du poste	Responsable de deux secteurs : <ul style="list-style-type: none"> - Expédition : Montage plateaux, allotissement, gestion de l'expédition, - Self : garantir la prestation pour 600 convives / jour Manager d'une équipe de 40 personnes.
Grade / fonction :	Technicien Hospitalier ou Technicien Supérieur Hospitalier
Quotité de travail :	100 %
Rattachement hiérarchique	Directeur des Ressources Economiques et Logistiques Responsable logistique Responsable de la cuisine centrale
Responsabilité hiérarchique	Ensemble des agents de la cuisine centrale
Relations fonctionnelles	Cadres de santé et services utilisateurs (HNFC et CHSLD) Fournisseurs Services supports (DREL, DRH, DST)

CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaires	
Contraintes organisationnelles et relationnelles	Travail en semaine et les jours fériés de semaines Travail au sein d'une équipe d'encadrement pluridisciplinaire (suppléé les autres cadres en cas d'absences)
Autres contraintes	
Matériels et outils utilisés	Informatique : DATAMEAL, RECO, OCTIME, EXCEL

DIPLOMES, FORMATIONS ET PREREQUIS

- Diplômes : BTS restauration ou hôtellerie / BAC technique restauration ou hôtellerie
- Pré requis :
 - Maîtrise, intérêt et goût pour la production culinaire et le service hôtelier,
 - Connaissances confirmées et bon niveau de pratique en restauration commerciale,
 - Connaissances souhaitées dans l'exploitation de logiciels de gestion de commande de repas, de monétique et bureautique

FONCTIONS

Missions et activités :

Le **responsable des secteurs self et expédition de la cuisine centrale** aura à sa charge :

- **La distribution des repas hospitalisés**
 - Dirige le secteur expédition et le montage de plateaux qui gère l'envoi des repas sur l'HNFC et les différentes unités,
 - Exploite les outils informatiques de commande des repas,
 - Participe aux contrôles de la qualité des repas servis : contrôles visuels,
 - Participe à la formation technique des agents restauration polyvalents de son secteur.
- **La gestion des repas selfs**
 - Dirige les selfs de l'HNFC,
 - Gère et supervise les commandes de produits et de plats à la cuisine centrale, gère le suivi des ventes et des pertes journalières à partir d'outils de gestion dont le logiciel Reco,
 - Conduit la définition et/ou l'actualisation de l'offre produits selfs, participe aux

commissions mensuelles de menus.

- **La gestion informatique de son secteur**
 - Conduit le suivi de l'activité des selfs, gère des tableaux de bord et produit des analyses de gestion. Pilote l'application RECO de monétique de paiement

- **La gestion et animation des équipes**
 - Gère le temps de travail de son équipe (plannings, suivi CA, RTT, absentéisme) et transmet les informations nécessaires au responsable adjoint et à la DRH,
 - Anime directement les équipes de son secteur : briefings, réunions d'information, formation technique. Participe à la gestion des mouvements et des conflits éventuels,
 - Conduit la définition de l'organisation du travail de son secteur et l'élaboration des fiches de poste en liaison avec le responsable restauration.

- **Maintenance, achats d'équipements**
 - Participe à la gestion de la maintenance préventive et curative de son secteur,
 - Participe au choix des équipements.

- **Activité traiteur et suivi des prestations (en liaison avec le responsable adjoint)**
 - Gère le recueil des besoins de prestations traiteur, coordonne et conduit la réalisation,
 - Participe au suivi de la prestation repas auprès des services de soins.

- **Qualité, hygiène, suivi de satisfaction clientèle**
 - Vérifie en permanence que les enregistrements définis aux différents points de contrôle sont effectifs : ISO + HACCP. Préviend le responsable qualité, et à défaut un autre responsable, de toute anomalie,
 - Participe à la gestion des analyses alimentaires et de surfaces jusqu'au suivi des non conformités en liaison avec le qualicien GCS,
 - Participe activement à la sécurité sanitaire en appliquant et faisant appliquer le PMS

SAVOIR-FAIRE REQUIS

Le responsable des secteurs self et expédition devra avoir les qualités et les compétences professionnelles suivantes :

- Disposer d'un esprit d'analyse et de synthèse
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir des aptitudes au travail en équipe et au management
- Aptitude au contact clients et sens commercial
- Avoir des aptitudes à la communication
- Avoir des capacités d'adaptation aux changements
- Avoir des aptitudes à la gestion économiques et financière
- Avoir des connaissances en qualité et méthode HACCP
- Etre capable de motiver et de fédérer une équipe autour d'un projet
- Etre capable de planifier des tâches et de faire respecter des délais
- Etre apte à gérer des conflits
- Dispose de méthodologie et de rigueur
- Avoir des connaissances en gestion des risques
- Faire preuve de réactivité

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

<i>Exigences:</i>	Evaluation
<i>Tenue de travail spécifique</i>	3
<i>Connaissances des règles d'hygiène</i>	3
<i>Connaissances techniques</i>	3
<i>Connaissance de l'établissement</i>	3

Evaluation : 0 = néant 1 = occasionnel 2 = fréquent 3 = permanent 4 = surveillance médicale renforcée

DOCUMENTS DE REFERENCE

Répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière
Code métier : 25R70, Famille : Services Logistiques/ Sous famille : Achat Logistique /
Restauration - Hôtellerie

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