

Date d'émission	FICHE DE POSTE	Référence :
06/01/2022	Encadrant Production Restauration (F/H)	

DEFINITION DE L'EMPLOI

Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées, le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée.

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE

Secteur et réf. fiche métiers FPH	Administratif/logistique/technique
Site d'exercice et service	TREVENANS - CUISINE CENTRALE (6000 repas/j)
Quotité de travail	100%
Echéance de recrutement	1 poste au 14 février 2022
Date limite de candidature	Vendredi 28 janvier 2022
Type de contrat	CDD dans un premier temps puis CDI / Titularisation ou mutation
Grade	Agent de maîtrise / Technicien hospitalier
Rattachement hiérarchique	Chef de production / Encadrants cuisine centrale
Responsabilité hiérarchique	Secteurs production chaude et froide
Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Encadrant production froide ▶ Encadrant magasin ▶ Responsable unité relais selfs Qualiticien GCS

CONDITIONS DE TRAVAIL

Roulement et horaires	6h30 - 14h30 – repos fixe WE hors fériés en semaine
Synthèse des tâches et des postes journaliers	<p>Poste principal d'encadrant de la production : conduit la mise en œuvre et le respect des fiches techniques dans les secteurs de production chaude et de production froide dans le respect des règles HACCP (traçabilité, CCP...).</p> <p>Est garant de la bonne qualité gustative et visuelle des productions.</p> <p>Assure le management des équipes de proximité (coordination entre secteur, ajustement des plannings, évaluation, ...) et fait le lien avec les secteurs amont et aval (magasin, allotissement)</p> <p>Participe à l'amélioration continue de la prestation (création et évolution des recettes et fiches techniques)</p>
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe
Autres contraintes	Locaux à température dirigée en fonction des secteurs. Port de charges
Matériels et outils utilisés	Outils de productions (fours, marmites, ...) de conditionnement...
Tenue vestimentaire	Tenue professionnelle cuisine centrale, port des EPI obligatoires,

DESCRIPTIF DU POSTE

Activités principales	Résultat concret attendu	Résultat concret attendu spécifique au service
<p>1. Encadrement de production</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conduit avec les équipes de son secteur la mise en œuvre et le respect des fiches techniques dans le secteur production chaude-froide d'après les plannings de production : à partir des denrées prétraitées et jusqu'au conditionnement des préparations. ▶ Coordonne la production et le conditionnement en lien avec le chef de ligne. ▶ Contrôle la qualité des productions : contrôles visuels et gustatifs. ▶ Supervise le secteur plonge batterie. 	<p>Les procédures et instructions de maîtrise du point critique cuisson – conditionnement – refroidissement, de contrôles gustatifs et visuels des fabrications et d'hygiène HACCP, applicables au secteur, sont connues et suivies.</p> <p>L'ordonnancement de production est défini et respecté. La production est continue</p>	<p>Est garant de la bonne qualité gustative et visuelle des productions dont il a la charge</p>
<p>2. Divers : Recherche et développement, GPAO et polyvalence</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conduit la création ou évolution de recette et fiches techniques de production ▶ GPAO : exploite le logiciel de gestion de production et des approvisionnements ▶ Peut intervenir en appui dans les autres secteurs de la cuisine centrale. 	<p>A une connaissance des secteurs amont et aval</p> <p>A une connaissance opérationnelle du logiciel de GPAO</p> <p>A une connaissance de tous les secteurs</p>	
<p>3. Management</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gère dans son secteur l'organisation du travail et son réajustement quotidien ▶ Participe à la gestion opérationnelle à partir du logiciel Octime : suivi des plannings, gestion des remplacements en liaison avec le responsable adjoint, déclarations ▶ Participe à l'évaluation des agents de son secteur, peut gérer des conflits 	<p>Adhésion des équipes</p> <p>Respect des obligations règlementaires et statutaires</p>	

<p>4. Qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Participe à la collecte et à l'enregistrement des données la traçabilité des nettoyages et désinfections du couple temps – température des productions chaudes et froides et à la gestion des non conformités ▶ Supervise et contrôle les refroidissements (CCP) 	<p>Les procédures et instructions applicables au secteur, de gestion des non-conformités, de traçabilité des productions chaudes et froides, d'hygiène HACCP, sont connues et suivies.</p>	<p>Participe à l'amélioration continue de la qualité du secteur restauration</p>
--	--	--

COMPETENCES

Savoir faire	Diplômes	Savoir être
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Intérêt et goût pour la production culinaire ▶ Maîtrise de la production culinaire ▶ Connaissances confirmées et bon niveau de pratique en hygiène, bactériologie, alimentation et diététique (régimes, textures) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ CAP et/ou BEP et/ou Bac professionnel restauration ou agro-alimentaire. 	<p>Relationnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aptitude au travail en équipe et au management <p>Organisationnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur ▶ Polyvalence dans les différents secteurs de production

Référence fiche du répertoire FPH/DHOS : 25R20

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