

- Médical
 Soignant/Paramédical
 Administratif/Logistique/Technique

RESPONSABLE MAGASIN CUISINE CENTRALE/REFERENT GPAO (F/H)

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE

Secteur	Administratif/logistique/technique
Site d'exercice et service	TREVENANS – CUISINE CENTRALE
Quotité de travail	100% <ul style="list-style-type: none"> • 40 % GPAO • 40 % Responsable secteur MAGASIN • 20 % Qualité
Type de contrat	CDI ou titulaire
Grade	TSH
Rattachement hiérarchique	Responsables restauration
Responsabilité hiérarchique	Agents du magasin / cellule GPAO
Relations fonctionnelles	Diététiciens thérapeutiques, cadre de santé responsable diététique, équipes restauration, secteur achat/appro, maintenance, prestataire informatique, cadres et soignants tous sites

CONDITIONS DE TRAVAIL ET DESCRIPTIF DU POSTE

Roulement et horaires	Roulement fixe en semaine / horaires continus / 07h00/15h00 ou 08h00/16h00 ou 9h00/17h00
Synthèse des tâches et des postes journaliers	Gérer l'application informatique de commande des repas (Datameal) Organiser / contrôler le travail au magasin de la cuisine
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 commande repas et GPAO
Tenue vestimentaire	Tenue professionnelle cuisine centrale, chaussures de sécurité et port des EPI obligatoires

DIPLOMES, FORMATIONS ET PREREQUIS

Diplôme	Bac Pro / B.T.S. ou D.U.T.
Pré requis	Expérience minimale de 1 an en cuisine centrale ou au sein d'une société de restauration collective ou de formation dans le domaine
	Connaissance en logistique : gestion de stock
	Pratique minimale d'outils informatiques de commande des repas

DEFINITION DU METIER

Au sein de la cuisine centrale du Groupement de Coopération Sanitaire qui emploie 80 agents, le responsable magasin / GPAO fait partie d'une équipe d'encadrement pluridisciplinaire. Sous la responsabilité du responsable restauration, il/elle coordonne le magasin général du process restauration en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies et assure la coordination avec les autres secteurs, notamment en ayant la maîtrise globale du logiciel de gestion de la production de la cuisine centrale DATAMEAL (GPAO). A ce titre, il est le référent pour l'ensemble des utilisateurs de ce logiciel métier.

ACTIVITES PRINCIPALES

1. Management du secteur magasin

- 1.1. 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,
- 1.2. Anime directement les équipes de son secteur : briefings, réunions d'information, formation technique, entretiens annuels. Participe à la gestion des mouvements et des conflits éventuels,
- 1.3. Conduit la définition de l'organisation du travail de son secteur et l'élaboration des fiches de poste en liaison avec le responsable restauration.
- 1.4. Gestion de projet : Participe à la conduite des projets du service restauration

2. Approvisionnements, sorties, plans de production

- 2.1 Supervise les demandes d'approvisionnements en lien avec le responsable magasin et les approvisionneurs du GCS.
- 2.2 Participe aux contrôles de la qualité des productions : contrôles visuels et gustatifs,
- 2.3 Gestion des non-conformités (fournisseurs, logistiques,...) Participe à la gestion des alertes internes et externes pour les produits restauration.

3. Gestion du Plan de Maîtrise Sanitaire

- 3.1 Contrôle de terrain de la qualité et de la conformité des produits et services aux normes. A le pouvoir d'arrêter tout processus d'approvisionnement, de fabrication, de distribution en cas de non-conformité importante. Réalise et assure le suivi des fiches de non-conformité.
- 3.2 Suit et exploite les indicateurs HACCP dont les autocontrôles production et bactériologiques, initie et supervise les actions correctives et préventives en concertation avec les secteurs et services concernés.
- 3.3 Participe au suivi des enregistrements définis aux différents points de contrôle et à l'analyse des tableaux de bord : ISO + HACCP,
- 3.4 Participe à l'amélioration continue du service en étant force de proposition.

<p>4. Gestion de production assistée par ordinateur</p> <p>4.1 Gère 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).</p> <p>4.2 Exploite les outils informatiques de gestion de production et de commande de repas à partir des denrées commandées, prétraitées et jusqu'au conditionnement des préparations.</p> <p>4.3 Participe à la formation technique des autres exploitants du logiciel de GPAO.</p> <p>4.4 Coordination GPAO avec tous les secteurs restauration : cuisine centrale, selfs, etc... y compris le fournisseur logiciel.</p> <p>4.5 gère les NC de la production assisté par ordinateur, être support des équipes</p>

SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES

Pré-requis	Niveau
Notions de gestion de la production culinaire et de management	2
Expérience en diététique thérapeutique et/ou en restauration collective	1
Exploitation d'outils informatiques de commande repas et gestion de production	3
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

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

recrutement@hnfc.fr

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