

- Médical
 Soignant/Paramédical
 Administratif/Logistique/Technique

REFERENT TECHNIQUE EN RESTAURATION (H/F)

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"> • 50 % GPAO • 50 % MAGASIN (Qualité et opérationnel)
Type de contrat	CDI ou titulaire
Grade	Agent de maîtrise / TH
Rattachement hiérarchique	Responsables restauration
Responsabilité hiérarchique	/
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 / 07h00/17h00
Missions principales	Est le référent logiciel pour l'ensemble des intervenants de la cuisine centrale (formation, analyse, suivi). Fournit de l'assistance qualité pour le secteur magasin
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe, rigueur
Autres contraintes	Possibilité de travail quelques fériés en semaine/an par roulement
Matériels et outils utilisés	Outils informatiques - logiciel Datameal, Excel 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 souhaitée de 1 an en cuisine centrale ou au sein d'une société de restauration collective ou de formation dans le domaine
	Pratique d'outils informatiques

DEFINITION DU METIER

Au sein de la cuisine centrale du Groupement de Coopération Sanitaire qui emploie 80 agents, le référent technique en restauration fait partie d'une équipe d'encadrement pluridisciplinaire. Sous la responsabilité du responsable restauration, il/elle assure le contrôle de gestion de l'ensemble de la cuisine en produisant et en suivant des indicateurs économiques et qualité et en s'appuyant notamment sur sa maîtrise du logiciel métier (DATAMEAL). A ce titre, il fournit le support et l'assistance de proximité aux utilisateurs du logiciel métier pour toute la cuisine, notamment pour le magasin où un temps d'assistance du responsable sur des problématiques qualité interne et externe est requis.

ACTIVITES PRINCIPALES

1. Maîtrise le logiciel de Gestion de Production Assistée par Ordinateur (GPAO) sur toutes ses fonctionnalités

- 1.1 Est le référent de l'application informatique de commande des repas auprès du service support et en liaison avec les diététiciens thérapeutiques.
- 1.2 Coordonne la GPAO avec tous les secteurs restauration : cuisine centrale, selfs, etc.... y compris le fournisseur logiciel.
- 1.3 Exploite les outils informatiques de gestion de production et de commande de repas à partir des denrées commandées, prétraitées et jusqu'à l'expédition,
- 1.4 Participe à la formation technique des autres exploitants du logiciel de GPAO,
- 1.5 Conduit des formations informatiques internes et externes (clients).

2. Contrôle interne

- 2.1 Suit les indicateurs internes (économiques / physiques)
- 2.2 Met en place des tableaux de bord pour le suivi de l'activité,

3. Assistance qualité / Secteur magasin

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

4. Missions annexes

- 4.1 Gestion de projet : Participe à la conduite des projets du service restauration.
- 4.2 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.

4.3 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.

4.4 Participe au suivi des enregistrements définis aux différents points de contrôle et à l'analyse des tableaux de bord : ISO + HACCP,

4.5 Participe à l'amélioration continue du service en étant force de proposition.

SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES

Pré-requis	Niveau
Rigueur	3
Exploitation d'outils informatiques de commande repas et gestion de production	3
Expérience en diététique thérapeutique et/ou en restauration collective	1
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 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 :

Mail : 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