



# L'HNFC recrute

## RESPONSABLE ADJOINT RESTAURATION H/F

### QUI SOMMES-NOUS ?

Né de la fusion de deux établissements et ouvert en 2017, l'Hôpital Nord Franche-Comté est un **établissement moderne et récent**. L'ensemble des sites est doté d'équipements à la **pointe de la technologie** qui vous permettront d'exceller dans votre spécialité.

Situé en Franche-Comté, il est proche de la frontière Suisse et de l'Allemagne et est desservi par l'aéroport de Bâle et une gare TGV.

Notre établissement propose un environnement de travail ressourçant et verdoyant au sein d'un patrimoine culturel et gastronomique riche.

L'Hôpital Nord Franche-Comté est un établissement **handi-accueillant**. Nous favorisons l'inclusion et œuvrons au bien-être et au développement professionnel des personnes en situation de handicap.

### NOS AVANTAGES

- Crèche dédiée à l'établissement
- CGOS + Amicale du personnel
- Self d'entreprise
- Association sportive
- Évènements festifs
- Ateliers bien-être



Nous contacter : [recrutement@hnfc.fr](mailto:recrutement@hnfc.fr) | 03.84.98.31.90  
Notre actualité : [www.hnfc.fr](http://www.hnfc.fr) | Facebook

L'HÔPITAL  
Nord Franche-Comté

## DEFINITION DU METIER

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration (mono ou multisites) en collaboration avec le responsable restauration .

Il co-anime une équipe de professionnels en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies. Il doit veiller aux bonnes pratiques de fabrication, d'hygiène et de sécurité de son équipe.

Il participe à la gestion des RH (plannings, absentéisme, GPMC, évaluation..)

## PARTICULARITE DU POSTE

▶ Horaire / repos : amplitude 7h 18h/ repos fixe WE hors fériés en semaine par roulement annuel des cadres

▶ WE hors fériés en semaine par roulement annuel des cadres

## LIENS HIERARCHIQUES

- ▶ **N+2** Responsable exécutif GCS
- ▶ **N+1** Responsable restauration
- ▶ **N0** Responsable adjoint
- ▶ **N-1** Responsables selfs et expéditions

## LIENS FONCTIONNELS

- ▶ Diététicien restauration et Qualiticien GCS
- ▶ Approvisionneurs alimentaires
- ▶ Cadres de santé et interlocuteurs des services clients
- ▶ Fonctions supports : DRH, services techniques, financiers et informatiques etc..

## ACTIVITES PRINCIPALES

### 1. Management en liaison directe avec le responsable restauration

- ▶ Anime l'équipe d'encadrement intermédiaire restauration de la cuisine centrale et des selfs
  - Gestion par objectifs, évaluation administrative, gestion des conflits, prévention de l'absentéisme
  - Briefings, réunions d'information, reporting périodique, formation technique.
  - Transmet les informations nécessaires à la DRH.
- ▶ Organise la gestion des ressources humaines via l'application Octime de tous les secteurs : plannings, répartition des moyens, optimisation des ressources, gestion des anomalies
- ▶ Participe à la Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences du GCS et HNFC  
Responsable de l'unité relais restauration du CHSLD

#### Résultats concret attendu

- ▶ La gestion administrative du personnel est conforme aux règles institutionnelles

#### Résultat concret attendu spécifique au service

- ▶ Contribue au bon climat social, à la motivation et à l'adhésion des équipes
- ▶ Contribue à la maîtrise et à la baisse du taux d'absentéisme

## **2. Communication – relation clients et services supports**

- ▶ Conduit avec le responsable restauration le suivi de la prestation repas auprès des services clients
- ▶ Initie et gère des prospections commerciales pour développer l'activité.
- ▶ Peut représenter le secteur auprès des fonctions support

### **Résultats concrets attendus**

- ▶ Développement d'activité et de l'image de marque

## **3. Achats en liaison avec le responsable restauration**

- ▶ Participe aux achats alimentaires
- ▶ Participe à la gestion des achats des produits non alimentaires et des services auprès de la direction du GCS et des acheteurs spécialisés : petits matériels, équipements, emballages

### **Résultats concrets attendus**

- ▶ Optimisation des coûts et du rapport qualité prix.
- ▶ Conformité des procédures d'achats au code des marchés publics et aux dispositions internes au GCS.

## **4. Définition de la prestation**

- ▶ Participe à la définition de la prestation des hospitalisés
- ▶ Supervise la définition de l'offre produit selfs en liaison avec le responsable self
- ▶ Gère les prestations traiteur

### **Résultats concrets attendus**

- ▶ Conformité GEMRCN et aux orientations du CLAN

### **Résultat concret attendu spécifique au service**

- ▶ Développement d'activité et satisfaction des clients

## **5. Gestion**

- ▶ Supervise le suivi d'activité
- ▶ Participe au contrôle de gestion, au suivi du coût alimentaire.
- ▶ Supervise le contrôle de gestion des selfs et de la cuisine centrale: suivi des dépenses et des recettes, définition des tarifs.

### **Résultats concrets attendus**

- ▶ Les résultats de gestion sont conformes aux objectifs institutionnels

## **6. Maintenance**

- ▶ Participe à la gestion de la maintenance des locaux et équipements la cuisine centrale, des unités relais et des selfs, des offices alimentaires

### **Résultats concrets attendus**

- ▶ Les normes de sécurité relatives à l'exploitation des équipements sont connues et appliquées  
Les équipements sont opérationnels

## 7. Qualité

- ▶ Participe à la démarche qualité restauration et au renforcement du plan de maîtrise sanitaire en liaison avec le qualificateur GCS
- ▶ Suit les tableaux de bord qualité et H.A.C.C.P. Identifie et participe à l'enregistrement de tout problème relatif au produit, au processus et au système qualité.
- ▶ Participe au groupe de travail ISO 22000 en vue de la certification.
- ▶ Peut représenter le service auprès des services de contrôle : Direction protection des Populations

### Résultats concrets attendus

- ▶ Participe au développement continu de la qualité

### Résultat concret attendu spécifique au service

- ▶ Développement d'une certification ISO de la cuisine centrale et d'une certification de service des selfs

## SAVOIR FAIRE

- ▶ Maîtrise de la production culinaire
- ▶ Management des équipes
- ▶ Niveau 2 pour l'exploitation de logiciels restauration et de bureautique

## COMPETENCES

### SAVOIR

- ▶ Diplôme de niveau 3 ou équivalent en restauration collective

### SAVOIR-ETRE

#### ▶ Relationnel

Aptitude au travail en équipe et au management

#### ▶ Organisationnel

Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur

Autonomie et esprit d'initiative