



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

RECRUTE

**T.S.H. responsable du service
RESTAURATION
(H/F)
Poste à 100%
POLE TRAVAUX, ACHATS & LOGISTIQUE
(PTAL)**

FICHE DE POSTE ANNEXEE

Personnes à contacter :

Monsieur Stéphane MARTIN
Responsable du
Département Logistique Intégré
*Restauration-Magasins-Equipe Environnement/Jardin-
Vaguemestre-Reprographie-Lingerie-parc de véhicules*
Centre Hospitalier de VICHY
BP 2757
03207 VICHY cedex
☎ : 04 70 97 34 57

Madame Thérèse DERISBOURG
Directrice Adjointe du PTAL
Centre Hospitalier de Vichy
BP. 2757
03207 VICHY CEDEX
☎ 04 70 97 34 60
Mail : therese.derisbourg@ch-vichy.fr

Candidatures à :

Centre Hospitalier de Vichy
Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales
BP. 2757
03207 VICHY CEDEX
☎ 04 70 97 35 16
Mail : francoise.peronneau@ch-vichy.fr



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

PROFIL DE POSTE

Le Centre hospitalier de Vichy recherche un(e) Technicien Supérieur Hospitalier responsable du service restauration



Année 2018

PROFIL DE POSTE

Intitulé : **Responsable restauration**

Métier : **Responsable restauration**

Affectation : Département Logistique Intégré

Pôle : **Travaux Achats Logistique**

Service : **Service restauration**

Diplôme ou niveau requis :

- Filière d'études en restauration : BTS

Positionnement dans l'organigramme

Autorités hiérarchiques :

- N+1 : Ingénieur responsable du D.L.I.

- N+2 : Directrice du PTAL

Liaisons fonctionnelles :

Autres secteurs du D.L.I.

Autres départements du PTAL

Ensemble des services de l'établissement

Fournisseurs

Clients.

Présentation de l'unité

Mission du service :

Le service restauration est chargé de la fabrication et de la distribution d'environ 3000 repas/jour repas pour le centre hospitalier de Vichy, pour ces structures extérieurs ainsi que pour différents clients en respectant la réglementation en hygiène alimentaire.

Localisation :

Bâtiment 13

Constitution de l'équipe :

La cuisine centrale est constituée de 55 agents. Ils assurent les différentes tâches liés à la restauration ainsi que le transport des repas. Quatre aides hôteliers sont rattachés au service restauration aides hôteliers.

Conditions d'exercices et particularités du poste

- Horaire journée
- Port de la tenue vestimentaire obligatoire
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Connaissance des méthodes et processus réglementaires en restauration collective.
- Connaissance des équipements et des produits.

Technologies utilisées

- Logiciels métiers : HEXAGONE, CLEPSYDRE, COCINA
- Outils informatiques (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Equipements de cuisine

Missions principales

Le responsable restauration a la responsabilité directe du service restauration. Il a pour mission de planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de la restauration. Il accompagne sur le terrain l'équipe de professionnel pour mettre en œuvre les différents process en cours, notamment les cuissons de nuit à juste température et le développement des fabrications de textures modifiées. Il veille à la qualité des prestations fournies.

Il supervise la coordination technique des différents secteurs du service, ainsi que celui de projets spécifiques arrêtés en commun avec le responsable du D.L.I.

Il cherche à améliorer continuellement la qualité de la prestation repas, en conciliant les préoccupations des patients et des soignants avec les contraintes administratives, techniques et budgétaires. Il doit composer avec les impératifs de gestion des personnels de son équipe, de stocks, de respect de la grande diversité des régimes

➤ Assurer et organiser la production

- Organiser le travail et diriger la réflexion collective sur la recherche d'efficience en matière d'organisation.
- Organiser et coordonner l'activité de la cuisine pour assurer une prestation de qualité
- Assurer et coordonner les activités d'approvisionnement, de production, de conditionnement et de livraison à partir d'une offre alimentaire harmonisée répondant aux besoins du consommateur.

- Prendre en charge la gestion des plannings de production journaliers.
- garantir la qualité de la prestation alimentaire.
- Optimiser la gestion budgétaire
- Veiller de manière permanente au respect des règles d'hygiène et à l'application de la méthode HACCP
- Animer l'ensemble de l'ensemble de l'équipe du service restauration dans un environnement hiérarchique et fonctionnel
- Mettre en œuvre de nouveaux process de production en coordination avec l'équipe
- Participer à la réalisation des projets du service.
- Contrôler le travail réalisé
- Transmettre les consignes
- Assurer le suivi de l'ensemble des activités liées à la production, et en garantir les livraisons.
- Faire respecter les procédures
- Participer à l'élaboration des menus
- Participer au suivi budgétaire en collaboration avec sa hiérarchie et le service économique

➤ **Les procédures réglementaires et leurs documents associés**

- En lien avec la responsable qualité, assurer le suivi de l'ensemble de la traçabilité du service. (Traçabilité des denrées et des températures)
- Ecrire des procédures relatives à l'assurance qualité et à l'hygiène du personnel et des locaux.
- Mettre à jour le plan de maîtrise sanitaire
- S'assurer du suivi de la méthode HACCP.
- Appliquer les bonnes pratiques de fabrication.
- S'assurer du suivi informatique de la traçabilité des produits.
- S'assurer du suivi du plan de nettoyage désinfection.

➤ **Assurer le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire**

- Assurer le suivi et le contrôle du nettoyage
- Assurer la traçabilité informatique et le contrôle des produits
- Assurer le suivi du refroidissement
- Assurer le respect de la chaîne du froid
- Faire respecter les règles d'hygiène : prélèvements et contrôles de surfaces.

➤ **Assurer la gestion administrative et documentaire**

- Passer les bons de commande, de travaux, transmettre les bons de livraisons.
- Assurer l'archivage papier et informatique.

Missions spécifiques ou ponctuelles

- Participer à la sélection des fournisseurs dans les phases d'appel d'offre.
- Participer à la formation et au suivi des stagiaires

Qualité professionnelles

➤ **Qualité personnelles (savoir-être)**

- Capacités relationnelles
- Capacité de recul et d'analyse de situation
- Organisation et méthode dans le travail
- capacité d'adaptation
- Capacité d'écoute et de pédagogie
- Esprit d'initiative
- Capacité de management
- Autonomie
- Savoir communiquer
- Diplomatie
- Capacité à intégrer des informations
- Esprit d'analyse
- Loyauté
- Pragmatisme et rigueur

➤ **Compétences professionnelles (savoir-faire)**

- Maîtriser les techniques de production alimentaire
- Fixer des objectifs et évaluer les résultats
- Organiser et répartir le travail des équipes
- Accompagnement au changement
- Animer, mobiliser et entraîner une équipe
- Conduire des réunions d'équipes
- Analyser les risques en hygiène et sécurité
- Concevoir des indicateurs de fonctionnement et définir des actions correctives
- Maîtriser les outils bureautiques
- Connaissance de logiciel informatique de production et de tableurs
- Présenter et argumenter un projet auprès d'un groupe de professionnels