



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

RECRUTE

**RESPONSABLE QUALITE,
DIETETICIEN(NE) DU SERVICE RESTAURATION (H/F)**

Pôle Travaux Achats Logistique

1 Poste à 100%

Ci-joint la fiche de poste

Renseignements à :

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 VICHY cedex
Tel : 04 70 97 34 57
Mail : stephane.martin@ch-vichy.fr

Candidatures à :

Madame Françoise PERONNEAU
Secrétariat des Ressources Humaines
Centre Hospitalier de Vichy
BP. 2757
03207 VICHY CEDEX
☎ : 04.70.97.35.16
Mail : francoise-.peronneau@ch-vichy.fr




CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

FICHE DE POSTE

**Responsable Qualité,
diététicienne du service
restauration**



Année 2021

CENTRE HOSPITALIER DE VICHY
Service Formation - GPMC
 34.26

FICHE DE POSTE

Référence informatique n° :

Intitulé : **Responsable qualité, diététicienne secteur cuisine**
Métier : **Qualificatrice/Diététicienne**
Affectation : Service restauration
Pôle : **travaux-achats-logistique**
Département Logistique Intégré
Service : **Restauration**

Diplôme ou niveau requis :

BTS Diététique ou DUT Biologie appliquée option diététique, spécialisation en Qualité

Positionnement dans l'organigramme

Autorités hiérarchiques :

- N+1 : Responsable restauration
- N+2 : Ingénieur du DLI

Liaisons fonctionnelles : L'Équipe du service restauration

Liaisons transversales : Le service informatique, les cadres de santé, le président du CLAN, les référents des différents clients de la restauration, les diététiciennes.

Présentation de l'unité

Mission du service :

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.

Localisation :

Bâtiment 13

Constitution de l'équipe :

La cuisine centrale est constituée de 38 agents qualifiés en cuisine et au transport.

La répartition des effectifs est la suivante :

- Un responsable du service restauration
- Une diététicienne, responsable qualité
- Une responsable de production
- Un responsable gestion production/approvisionnement

Les autres agents sont affectés aux différents secteurs de production :

- Préparations chaudes	3 personnes
- Préparations froides/conditionnement	6 personnes
- Magasin alimentaire	3 personnes
- Chaine plateaux	6 personnes
- Restaurant du personnel	3 personnes
- Laverie	2 personnes
- Plonge	1 personnes
- Transport	2 personnes
- Nettoyage	1 personne

Conditions d'exercices et particularités du poste

- Management d'équipes
- Horaires en semaine : 6h00- 14h00, 7h00-15h00, 8h15-16h15
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Port de la tenue vestimentaire réglementaire sans bijoux.
- Travail en équipe pluridisciplinaire.

Technologies utilisées

- Outils bureautique
- Logiciel métier SRD/COCINA
- Balance électronique
- Pocket PC (traçabilité)

Missions principales

La Qualificatrice/diététicienne fait partie de l'équipe d'encadrement du service restauration. Elle est garante de l'équilibre des menus et de la nutrition en général. Elle développe les outils de suivi et d'évaluation de la Qualité et du service rendu. Elle s'assure de la mise en œuvre de l'HACCP et de la démarche Qualité du service restauration.

Elle met à disposition des équipes son expertise, elle les accompagne dans le bon déroulement de la production.

Elle détermine plusieurs catégories de menus : menus normaux destinés aux patients ou aux clients dont la thérapie ne nécessite aucune précaution alimentaire particulière ; menus adaptés pour ceux qui suivent un régime spécifique. Elle veille à la qualité nutritionnelle et hygiénique des repas et de façon plus générale de la qualité de la prestation restauration pour toutes les catégories de convives.

Son champ d'action est basé sur les 3 thèmes prioritaires, que sont :

- L'amélioration continue de la qualité de la prestation restauration
- L'analyse et l'optimisation des procédés pour garantir le niveau sanitaire des repas et la sécurité des professionnels
- Le développement des pratiques pour orienter le service restauration vers une économie (gaspillage alimentaire, tri et valorisation des bio-déchets)

En lien avec ces 3 priorités, elle assure au quotidien les missions principales suivantes :

- Faire un point quotidien de la production du jour avec les équipes et assurer le suivi de la journée
- S'assurer du bon fonctionnement général du service (pannes matériels, manques de produits, bon de prestations à traiter, commandes de produits)
- Sensibiliser tous les agents du service restauration aux risques liés à la qualité, la sécurité et l'environnement
- Assurer les formations annuelles à la sécurité alimentaire de l'ensemble des agents du service restauration
- Réaliser les audits internes
- Gérer les réclamations des usagers ou clients, et tous les phénomènes imprévus.
- Traiter les fiches d'événement indésirable relevant de la qualité de prestation restauration
- Planifier et coordonner les opérations de contrôle sanitaire des productions (analyses bactériologiques sur les plats, sur les surfaces, les analyses de vieillissement...)
- Assurer une veille technologique et réglementaire
- Mettre en place des campagnes de sensibilisation au gaspillage alimentaire visant à réduire les bio déchets et repenser l'offre alimentaire

Les méthodes de travail en lien avec la réglementation :

- Faire respecter les règles d'hygiène dans la préparation et la livraison des repas.
- Former le nouveau personnel à l'hygiène et évaluer les besoins en formation.
- Rôle d'animateur Qualité-Hygiène

- Garant de la démarche d'Assurance Qualité via la sélection des produits, les méthodes de travail et les prestations concourant à la qualité.
- Travailler avec les Services Vétérinaires.
- Evaluer la qualité des prestations de la cuisine.
- Communiquer autour de la Qualité.
- Mettre en place et animer des réunions avec les différents acteurs de la Qualité.

Les tableaux de bord et la base documentaire du service :

- Mettre en place et gérer les tableaux de bord.
- Suivre les indicateurs Qualité de la cuisine.
- Rédiger des rapports relatifs aux divers problèmes et mettre en place des actions correctives et préventives.
- Maîtriser les outils et les méthodes de contrôle, de suivi et d'évaluation de la qualité.

Diététique

- Vérifier et élaborer toutes les fiches techniques en fonction des besoins nutritionnels et des grammages (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)
- S'assurer de la bonne adéquation de l'offre alimentaire et si besoin réduire les choix.
- Elaborer le plan alimentaire
- Assurer la relation quotidienne avec nos clients pour répondre à leurs besoins
- Organiser et animer les commissions de menus
- Participer à la réactualisation des menus
- Elaborer les régimes pour nos clients
- Assurer le suivi de la qualité organoleptique des préparations culinaires

Missions spécifiques ou ponctuelles

- Assurer les formations annuelles à la sécurité alimentaire de l'ensemble des agents du service restauration
- Participer à la chaine plateaux si besoin
- Assurer la responsabilité de la production en l'absence du responsable de production
- Assurer le suivi des effectifs sur SRD/COCINA en l'absence du responsable de gestion de production
- Participer aux orientations nutritionnelles définies par le CLAN
- Participer aux tests lors des renouvellements de marchés
- Elaborer les menus dans le cadre des dossiers de consultations d'appel d'offres

Activités complémentaires et/ou transversales

- Procéder à des contrôles qualité dans les services de soins.
- Former le personnel des offices aux bonnes pratiques d'hygiène.

Qualité professionnelles

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

- Capacité de management
- Capacités relationnelles
- Organisation et méthode dans le travail
- Capacité d'adaptation
- Capacité à intégrer des informations
- Esprit d'initiative
- Esprit d'analyse
- Loyauté
- Autonomie
- Pragmatisme et rigueur
- Diplomatie

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

- Maitriser l'HACCP
- Mettre en place des tableaux de bord et différents tableaux d'analyse
- Concevoir des indicateurs de fonctionnement et définir des actions correctives
- Utiliser les outils bureautiques
- Capacité à gérer les conflits
- Connaissance des outils informatiques
- Présenter et argumenter un projet auprès d'un groupe de professionnels
- Connaître la réglementation en hygiène alimentaire
- Connaître les nouveaux produits de l'agro-alimentaire
- Connaissance des différents régimes
- Capacité à évaluer la qualité de l'alimentation et de ses apports nutritionnels
- Maitriser les différentes liaisons et la gestion de production
- S'impliquer dans la démarche qualité de l'institution