



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

Le Centre Hospitalier de VICHY

RECRUTE

RESPONSABLE CHARGE(E) DE LA QUALITE AU SERVICE RESTAURATION (F/H)

POLE : TRAVAUX / ACHATS LOGISTIQUE / DEPARTEMENT LOGISTIQUE INTEGRE

SERVICE : RESTAURATION

POSTE A 100%
(URGENT)

CONTACT et RENSEIGNEMENTS :

Fiche de Poste (Référence informatique n° : RESTAU_QUAL_001)
à disposition auprès de :

Stéphane MARTIN

Ingénieur, responsable du Département Logistique Intégré

Restauration-Magasins-Equipe Environnement/Jardin-Vaguemestre-Reprographie-parc de véhicules, garage

Centre Hospitalier de VICHY

BP 2757 VICHY cedex

Tel : 04 70 97 34 57

CANDIDATURE :

Mail : recrutement@ch-vichy.fr

 CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales

BP 2757

03207 VICHY CEDEX

DOCUMENTS A TRANSMETTRE :

L'envoi d'un CV et d'une lettre de motivation est obligatoire

(REFERENCE INFORMATIQUE A PRECISER SUR LA DEMANDE DE CANDIDATURE)

Copie de la carte d'identité

<https://www.ch-vichy.fr/>

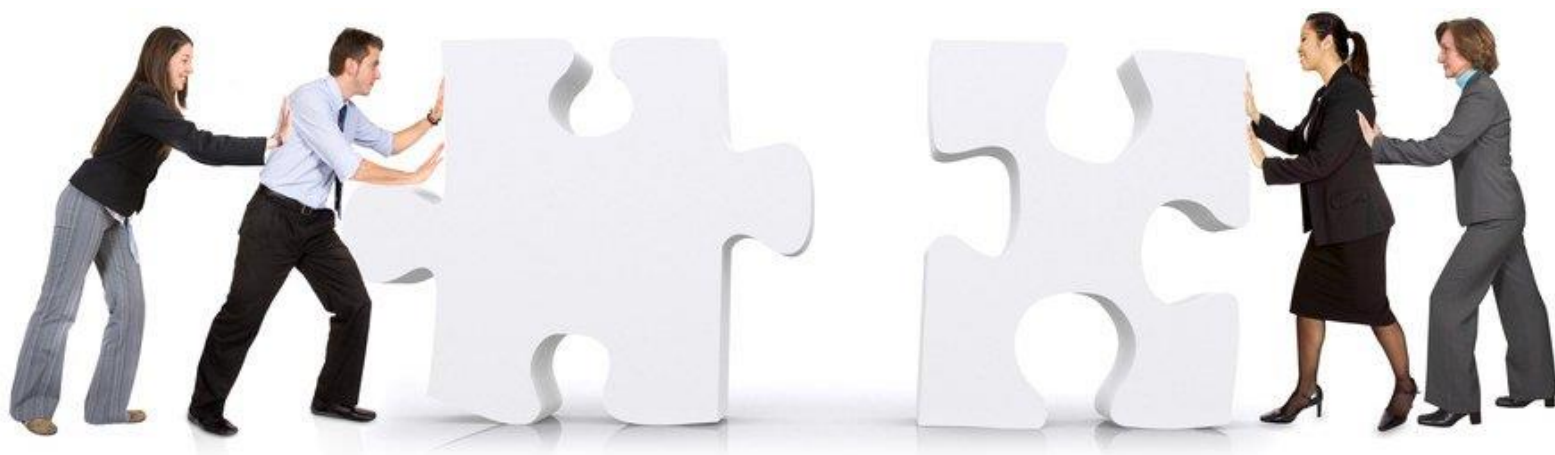
Chrono : 2026-RH-02



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

FICHE DE POSTE

**Chargé(e) de la Qualité
au service restauration**



Année 2026

CENTRE HOSPITALIER DE VICHY
Service Formation - GPMC

FICHE DE POSTE

Référence informatique n° : RESTAU_QUAL_001

Intitulé : **Responsable qualité, secteur cuisine**

Métier : **Qualiticien (ne)**

Affectation : Service restauration

Pôle : **travaux-achats-logistique**

Département Logistique Intégré

Service : **Restauration**

Diplôme ou niveau requis :

Diplômes niveaux 2 ou 3 spécialisation en Qualité

Expérience en restauration collective hospitalière souhaitée

Positionnement dans l'organigramme

Autorités hiérarchiques :

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

Liaisons fonctionnelles : L'Équipe du service restauration

Liaisons transversales : Le service informatique, le service technique, les cadres de santé, les référents des différents clients de la restauration

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 37 agents qualifiés en cuisine et au transport.

La répartition des effectifs est la suivante :

- Un responsable du service restauration
- Une responsable de production
- Un (e) responsable qualité restauration
- Un responsable gestionnaire de stock/approvisionnement

Les autres agents sont affectés aux différents secteurs de production :

- | | |
|--|---------------|
| - Préparations chaudes | 2.5 personnes |
| - Préparations froides/conditionnement | 5.5 personnes |
| - Magasin alimentaire | 3 personnes |
| - Chaîne 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 : 7h45-15h45
- 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, QUALIOS, GMAO, GLPI
- Pocket PC (traçabilité)

Missions principales

Le (la) Qualiticien (ne) fait parti de l'équipe d'encadrement du service restauration. Il (elle) développe les outils de suivi et d'évaluation de la Qualité et du service rendu. Il (elle) s'assure de la mise en œuvre de l'HACCP et de la démarche Qualité du service restauration.

Il (elle) met à disposition des équipes son expertise et les accompagne dans le bon déroulement de la production.

Il (elle) veille à la qualité organoleptique 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, il (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
- Assurer la relation quotidienne avec nos clients pour répondre à leurs besoins
- Participer à la réactualisation des menus
- Assurer le suivi de la qualité organoleptique des préparations culinaires

Les méthodes de travail en lien avec la réglementation :

- Faire respecter les règles d'hygiène et de traçabilité 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.

Missions spécifiques ou ponctuelles

- Assurer la responsabilité de la production en l'absence du responsable de production
- Assurer le suivi des effectifs sur SRD/COCINA en l'absence de la responsable de production
- Participer aux tests lors des renouvellements de marchés
- Assurer les formations annuelles à la sécurité alimentaire de l'ensemble des agents du service restauration
- Participer aux commissions de menus avec la responsable restauration

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.

Qualités professionnelles

➤ Qualités 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)

- Connaissance de la restauration collective hospitalière
- Maîtriser 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
- Capacité à évaluer la qualité de l'alimentation
- Maîtriser les différentes liaisons et la gestion de production
- S'impliquer dans la démarche qualité de l'institution