



**PUBLICATION DE POSTE :
Encadrant Production
Culinaire/Alimentaire
(Chef de Cuisine)**

Producteur : service de la DRH

Date de production : 12/08/2024

Objet : **PUBLICATION DE POSTE VACANT**

Destinataires : Ensemble du personnel

Mots clés :

1 Poste d'Encadrant production culinaire/Alimentaire (Chef de Cuisine) à **temps complet** est à pouvoir au Centre Hospitalier de Vitry-le-François au service de la CUISINE dès maintenant.

CONDITIONS : Etre titulaire d'un BTS Hôtellerie et Restauration ou équivalent, expérience en encadrement d'équipe.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez vous adresser à Monsieur Philippe GARCIA, Responsable Logistique et Moyens Généraux, par mail : pgarcia@ght-coeurgrandest.fr ou par téléphone au 03 25 56 83 47 ou 06 77 36 97 39.

Les personnes intéressées peuvent adresser leur candidature, par écrit (lettre de motivation, curriculum vitae détaillé, copies des diplômes, copies des 3 dernières fiches de notation ou fiches d'évaluations) à Madame Carine GRUZELLE, Responsable des Ressources Humaines, par mail : drh@ch-vitrylefrancois.fr

Période d'affichage :

A partir du
12/08/2024

Période de validité :

Du 12/08/2024

Nom du producteur :
DRH



LA RESPONSABLE
DES RESSOURCES
HUMAINES

Carine GRUZELLE

Service / Unité : Cuisine

Le service de restauration du CH de Vitry-le-François est composé de 21 agents.

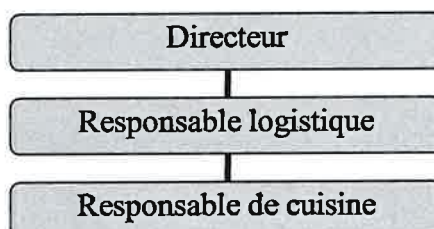
La cuisine se compose de différentes zones de travail (magasin, préparation chaude et froide, chaîne de distribution, plonge et self) pour une production de 1600 repas jours en liaison froide concernant des prestations internes et externes.

Cadre statutaire : Technicien hospitalier ou technicien supérieur hospitalier (selon expérience et ancienneté) dans le même domaine d'activité.

Fonctionnaire ou contractuel

Forfait cadre – 39h hebdomadaires + RTT

Positionnement hiérarchique :



Relations fonctionnelles : Les cadres et responsables de services, le service diététique, les Directions supports, les prestataires extérieurs (clinique FSEF, pompiers, portage à domicile)

Missions :

1) Encadrer l'ensemble du personnel de cuisine et self

- Création et affichage du planning du personnel
- Gestion du planning au quotidien.
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents
- Effectuer les évaluations des agents
- Prévenir, repérer et réguler les conflits

2) Gérer la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective et le coût des repas.

L'activité principale du poste de responsable de cuisine est d'organiser, maîtriser la prestation culinaire tous en respectant les objectifs mis en place dur l'établissement (prix de revient, ligne budgétaire allouée à la restauration, gestion des stocks et déchets alimentaires issu de la production)

Activités :

- Gérer la production des repas et s'assurer de rester dans les objectifs de prix de revient de la semaine alimentaire.
- Contrôler l'élaboration des préparations culinaires
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ...)

Pilote de rédaction	Vérification	Approbation	Diffusion : gestion documentaire informatisée
M. GARCIA. Responsable Logistique	Mme LACROIX, DRH du GHT	Mme LACROIX, DRH du GHT	Destinataires :

- Apporter des solutions en cas d'imprévus en relation avec son adjoint et l'équipe de cuisine
- Vérifier et contrôler les commandes en fonction des besoins et du budget alimentaire par semaine
- Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production
- Organiser, contrôler la distribution
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks
- Organiser les approvisionnements et gérer les rotations de stocks
- Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec la diététicienne
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Etablir les fiches techniques, les allergènes avec les diététiciennes et origine des viandes
- Comptabilisation des repas

3) Assurer la maintenance avec le responsable du service technique, l'HACCP des matériels et des locaux.

- Contrôler et vérifier les procédures HACCP.
- Mettre en place avec le responsable des services techniques, une maintenance sur l'ensemble du matériel de la cuisine ainsi qu'un point régulier concernant les petites réparations à faire sur la cuisine et le self.

4) Missions transverses

- Suivi de l'EPRD de la cuisine
- Organiser et animer des réunions de travail avec eux individuellement ou en groupes pour suivre la prestation culinaire
- Certification

Exigences requises :

- **Niveau :**
Diplôme : BTS Hôtellerie et restauration ou équivalent
Expérience requise notamment en encadrement d'équipe
- **Savoirs faire :**
Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson.
Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective.
Connaître les techniques de fonctionnement des matériels.
Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire).
Savoir rédiger des documents (plannings, rapports ...), être à l'aise avec les outils bureautiques.
Savoir organiser et animer des réunions du personnel.
Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts alimentaire).
- **Qualités :**
Être organisé, rigoureux, méthodique.
Être autonome.
Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions, à gérer les conflits
Avoir le sens de l'initiative.
Capacités d'adaptation, réactivité.

Pilote de rédaction	Vérification	Approbation	Diffusion : gestion documentaire informatisée
M. GARCIA. Responsable Logistique	Mme LACROIX, DRH du GHT	Mme LACROIX, DRH du GHT	Destinataires :