

FICHE DE POSTE

Adjoint au Responsable du service restauration du centre hospitalier de Bar le duc Fains Véel

Le Centre hospitalier de Bar le duc Fains - Véel recrute un Adjoint au Responsable du service restauration seconde le responsable du service (Agent de maitrise). La répartition des missions entre le responsable et l'adjoint s'organisera au sein du service. Une partie des missions sera d'encadrer en proximité les équipes du service (37 agents).

MISSIONS :

Contrôle et suivi de la qualité des produits, et de la sécurité des activités, dans son domaine.

Elaboration des menus, et des fiches techniques. Commande et réception des marchandises.

Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie.

Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine.

Coordination et suivi de la prise en charge de prestations.

Définition et mise en place de l'organisation, des structures.

Encadrement intermédiaire d'équipe.

Organisation et suivi opérationnel des activités / projets, coordination avec les interlocuteurs internes et externes.

Planification des activités et des moyens

COMPÉTENCES REQUISES (savoirs et savoirs faire) :

Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné.

Élaborer et argumenter des scénarii/ des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence.

Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles.

Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes.

Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation.

Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipement, outillages, dans son domaine de compétence. Connaissances complémentaires : la diététique, l'hygiène générale, les normes et règlements techniques et sécurité, les techniques culinaires et le droit de la fonction publique.

MANIERE DE SERVIR (savoir être) :

Rigueur, sens de l'organisation et esprit d'initiative.

Sens du travail en équipe.

Capacité d'adaptation et d'autonomie.

Adaptabilité et réactivité.

CDD de 1 an

Salaire => Forfait cadre

Contacts

M Jean Yves Fagnot Directeur logistique et travaux jfagnot@pssm.fr

Mme Laure Gervasoni Direction des ressources humaines lgervasoni@pssm.fr + ch-drh@pssm.fr