

FICHE ET PROFIL DE POSTE

Numéro REFEMPLOI		Emploi	
Métier	Responsable de restauration	Spécificité	

Corps catégorie B

- Personnel d'encadrement production culinaire

Missions

- Garantir l'efficacité et la qualité des prestations de restauration fournies dans le respect de la réglementation en vigueur, des bonnes pratiques et recommandations nationales
- Gérer l'ensemble des ressources humaines économiques et techniques de la fonction restauration
- Garantir la juste planification des productions alimentaires, de la fabrication et de la distribution,
- Etre l'interlocuteur de la fonction restauration auprès de la Direction, des représentants du corps médical, le service diététique, des représentants des usagers et des acheteurs

Situation hiérarchique et fonctionnelle

Rattachement à la Direction de la logistique et des travaux

Activités

- Planification et contrôle de l'activité à travers, notamment, le recensement et l'analyse des besoins à la fois quantitatifs et qualitatifs en matière de personnels, de matières premières, de matériels, d'outils informatiques et de travaux,
- Mise en place, analyse et suivi d'indicateurs de performance économique de la fonction restauration,
- Suivi des commandes de repas, des consommations et ajustements avec les services et les diététiciennes,
- Suivi de l'évolution des matériels, des produits, et des pratiques (manger-mains, cuisson basse température etc...)
- Management des agents (environ 40), en assurant présence et accompagnement réguliers afin de prévenir les RPS,
- Elaboration et suivi des plannings du personnel,
- Révision régulière des menus, en partenariat avec le service diététique, afin de les ajuster en fonction de l'évolution du coût des matières premières et d'assurer leur adéquation aux besoins et attentes de la patientèle et de la réglementation (EGALIM)
- Contrôle des plannings de fabrication réalisés par le responsable de production,
- Contrôle des commandes et de la gestion des stocks, réalisés par le magasin alimentaire,
- Réalisation des actions inscrites au Plan d'Actions Achat de Territoire (PAAT) du GHT Cœur Grand Est (GHT CGE) :
 - Mettre en place une filière de valorisation des bio déchets,
 - Améliorer le tri des déchets alimentaires depuis la filière de production culinaire jusqu'au lit du patient,
 - Lutter contre le gaspillage alimentaire
 - Supprimer le recours à la vaisselle en plastique,
- Communication et promotion du service auprès des représentants des services de soins et des usagers,
- Participation aux commissions des menus, instances
- Contribution attendue en matière d'échange des bonnes pratiques entre responsables de restauration du GHT CGE

Compétences à mettre en œuvre

- **SAVOIRS :**
 - Environnement réglementaire de la restauration collective
 - Méthodes et outils de pilotage économique d'une fonction restauration - notion de comptabilité analytique
 - Connaissance approfondie du fonctionnement de la restauration
- **SAVOIRS FAIRE :**
 - Manager un service
 - Adapter la production aux nouveautés (produits & pratiques innovantes, nouveaux personnels (fiches techniques matériels)
 - Analyser une organisation de production
- **SAVOIRS ETRE :**
 - Calme, détermination
 - Capacité d'analyse et réactivité
 - Discrétion, respect du secret professionnel
 - Sens de l'organisation
 - Esprit d'initiative

Compétences complémentaires/Expérience conseillée

- Expérience en cuisine collective sur des fonctions managériales
- Pré requis indispensables : permis de conduire VL

Conditions de travail (lieu d'exercice, horaires, ...)

- Exercice professionnel en bi site (Bar-le-Duc et Fains-Veel) pour le compte de l'établissement du CH de Bar le Duc Fains

Veel

Risques

- Respect de l'hygiène et de la démarche HACCP

Formations obligatoires et recommandées dans le cadre du service

- Connaissance obligatoire du document agrément européen

Diplôme(s) ou formation exigée

- Bac-PRO minimum + formations diverses encadrement, techniques de cuisson...

Date : 16 janvier 2024

Signature de l'agent pour information

Signature du responsable hiérarchique