FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE
Responsable de production

DESCRIPTION DE LA DIRECTION / PÔLE / SERVICE
CENTRE HOSPITALIER DE LA HAUTE-MARNE A SAINT DIZIER CUISINE : Production chaude et froide / Répartition / Magasin

LOCALISATION ADMINISTRATIVE ET GEOGRAPHIQUE
Hôpital André Breton – Carrefour Henri Rolin – Saint Dizier

PROFIL DU POSTE
Personnel sous statut de la fonction publique : **Emploi** : Ouvrier principal / agent de maitrise **Encadrement** : Responsable restauration (R+1) Responsable logistique (R+2) Horaires : 7h00 – 15h00 du lundi au vendredi (Travail les jours fériés un sur deux)

PROFIL REQUIS
Le responsable de production en cuisine centrale planifie, coordonne et supervise l'ensemble des activités de production culinaire à grande échelle, tout en garantissant la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire. **Missions principales** • **Supervision de la production** : Contrôler la fabrication des repas (cuisson, assemblage, conditionnement, refroid issement) en coordonnant les différents chefs de production et responsables de zones (prétraitement, laverie, m agasin, cuisson) **Organisation du travail et performance industrielle** : Optimiser les processus pour éviter les ruptures, gérer les stocks, faciliter le travail de l'équipe et maintenir la continuité de production • **Contrôle qualité et conformité** : Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité, piloter les contrôles pér iodiques et le suivi de maintenance des équipements

- **Management et encadrement** : Diriger et accompagner les équipes (42 collaborateurs), gérer les plannings avec le Responsable Restauration, les formations, et évaluer le personnel

- **Participation à la stratégie** : Contribuer aux projets du service restauration, proposer des améliorations organisa tionnelles et techniques, et s'assurer de l'excellence des prestations pour les consommateurs.

- Remplacement partiel du Responsable Restauration lors de ses congés sur des missions ciblées.

Conditions de travail :

Travail en posture debout/assis
Gestes répétitifs
Port de charges (supérieures à 5 kg)
Capacité d'encadrement et de décision
Exposition ponctuelle à des températures > à 4°

Tout agent doit se conformer au Code Général de la Fonction Publique et au Code de déontologie
– Respect du secret professionnel
– Obligation de discrétion professionnelle
– Obligation d'information au public
– Obligation d'effectuer les tâches confiées
– Obligation d'obéissance hiérarchique sauf si contraire à la réglementation dans une «application » demandée et contraire à la règle statutaire
– Obligation de réserve
– Formation professionnelle
– Entretien annuel

Rédacteur proposition fiche de fonction (mise à jour)

Date	Nom – Prénom	Fonction
01/10/2026	**M. Frédéric PUISSANT** **M. Grégory TOIGO** **Mme Ophélie TAPIA**	**Responsable restauration** **Responsable restauration** **Responsable des ressources humaines**