



## **PROFIL DE POSTE**

### **Responsable du service Restauration**

Libellé de la fiche métier de rattachement :

Code métier:

DIRECTION/SITE : Direction des Achats et des Logistiques

SERVICE/POLE : Restauration

#### **IDENTIFICATION DU POSTE**

N° de poste : 15 929

Grade : Ingénieur Hospitalier

Quotité de travail : 100% - Poste de jour – Forfait cadre

Responsable hiérarchique : Directeur des Achats et des Logistiques

Site géographique : Bâtiment de la cuisine centrale

#### **PRESENTATION DU SERVICE/POLE**

Le service de restauration dispose d'une unité centrale de production (UCP) qui produit les repas des patients, des selfs et des internats dans le respect des normes de sécurité alimentaire, des coûts et des objectifs de qualité définis. Ces repas sont acheminés sur l'ensemble des établissements du CHU : Gabriel Montpied, Estaing, Louise Michel et Psychiatrie.

En 2024, environ 1 500 000 repas, dont 1 100 000€ destinés aux patients, ont été servis au CHU. Les dépenses alimentaires se sont élevées à environ 5 000 000€. Elles couvrent les dépenses des petits déjeuners, des repas du midi (patients et personnel) et du soir, les boissons, les collations, les laits infantiles, les compléments alimentaires et l'alimentation entérale.

A Gabriel Montpied, le self accueille environ 580 convives et l'internat 250 internes ou praticiens par jour. Quant au site Estaing, le self accueille environ 360 convives et 200 internes ou praticiens par jour.

L'effectif du service est d'environ 120 agents.

#### **DEFINITION DU POSTE**

Le responsable du service restauration gère et optimise les ressources humaines, économiques et techniques mises à sa disposition.

Il veille à la satisfaction des patients et du personnel en garantissant la sécurité alimentaire et l'adaptation des repas aux besoins nutritionnels.

#### **ACTIVITES PRINCIPALES**

- Management et gestion du personnel dont une dizaine de cadres et deux adjoints administratifs :
  - Management de l'encadrement et des équipes
  - Elaboration des maquettes organisationnelles
  - Gestion, suivi et maîtrise de l'effectif
  - Participation aux recrutements et évaluations des agents et de l'encadrement

- Gestion de production, du matériel et des locaux :
  - Mise en place des organisations de travail sur l'ensemble des sites
  - Veille à l'équilibre des productions, de la confection des plateaux repas et des allotissements des sites livrés.
  - Définition pluriannuel du besoin en équipement et travaux
  - Utilisation de l'outil Winrest (GPAO et commandes repas)
  
- Gestion des selfs et internant :
  - Préparation et distribution des repas
  - Utilisation de l'outil JES (logiciel de caisse)
  
- Gestion des matières premières :
  - Approvisionnements
  - Suivi et maîtrise des marchés et des dépenses d'alimentation
  - Mise en place de marchés GHT (pain...)
  - Stratégie achat du GHT (Groupement Hospitalier de Territoire) « Territoire d'Auvergne »
  - Adhésion aux groupements de commandes GRAAL et UNIHA
  - Encadrement de 2 adjoints administratifs (commandes, factures...)
  
- Qualité des prestations – assisté d'un responsable d'assurance qualité :
  - Sécurité alimentaire
  - Satisfaction des patients et des clients des selfs et des internats.

### Savoir-faire

- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation,
- Utiliser les logiciels métiers CHRONOS, JES, Winrest,
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles,
- Développer et valoriser les compétences des agents,
- Piloter, animer, communiquer, motiver une ou plusieurs équipes,
- Arbitrer et/ou décider entre les différentes propositions, dans un environnement donné,
- Elaborer et argumenter des scénarios/ des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence,
- Concevoir, piloter et évaluer un projet ou un processus relevant de son domaine de compétence,
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques relatifs au domaine d'activité,
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité,
- Traduire des orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes,
- Utiliser les outils bureautiques (Excel/Word),
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse relatifs à son domaine d'activité,

## **CONNAISSANCES REQUISES**

Description	Niveau de connaissance
Techniques culinaires	Maitrise
Gestion du temps de travail	Maitrise
Management, logiciel dédié à la gestion des plannings	Expert
Communication / relations interpersonnelles	Expert
Encadrement de personnel	Expert
Hygiène – Sécurité – Environnement	Expert
Logiciels dédiés de production/commandes des repas/gestion économique/caisse des selfs et autres logiciels	Maitrise
Produits et fournisseurs	Maitrise
Equipements et technologies des matériels de cuisson/refroidissement/conditionnement	Maitrise
Diététique	Maitrise
Gestion administrative, économique et financière	Expert
Normes, règlements techniques et de sécurité	Maitrise
Référentiels qualités	Maitrise
Marchés publics	Maitrise
Droits de la fonction publique	Maitrise
PRAP – Gestes et postures	Maitrise

### **DIPLOMES OU EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

- Formation d'ingénieur agro-alimentaire, master en management hôtellerie restauration ou équivalent
- Expérience professionnelle significative en encadrement de restauration collective de préférence dans le secteur de la santé
- 

### **RELATIONS PROFESSIONNELLES FREQUENTES**

- Diététicienne détachée au service restauration
- Bureau du personnel de la DAL
- Service de maintenance interne ou externe pour l'entretien, les dépannages, la planification de la maintenance préventive,
- UF "Clientés" pour le suivi et l'adaptation des prestations
- CLAN
- Responsable des achats d'équipements et des fournitures hôtelières
- Fournisseurs pour la représentation de nouveaux produits ou matériels, traitement de non-conformités, nouveaux procédés technologiques
- Cadres des services de soins pour la maîtrise du nombre de repas servis

### **CONDITION PARTICULIERE D'EXERCICE**

Travail le week-end à l'UCP en alternance avec les autres cadres du services restauration (environ 4WE/an).