	<b>Responsable de restauration</b>  <i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i> <b>(Fiche de poste)</b>	<b>Codification :</b> RES-RH-011 B
		<b>Date d'application :</b> 07/04/2020
		<b>Page :</b> 1/5

	Nom	Fonction	Signature
<b>Rédaction</b>	Pascal PEYRONNET	Ingénieur	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN1_NOTIME
<b>Vérification Direction Qualité</b>	Référent DPQRU	Direction des Parcours patient, de la Qualité-gestion des risques et des Relations avec les Usagers	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN2_NOTIME
<b>Vérification</b>	Christophe SAMSON	Ingénieur logistique	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN3_NOTIME
<b>Approbation</b>	Laëtitia JEHANNO Charly MARGERIN	Directeur des Relations Humaines Directeur adjoint chargé de la politique hôtelière et logistique	ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN4_NOTIME

## PRESENTATION DU POSTE

### Fonction :

Réaliser la mise en œuvre, le suivi et le développement de la politique logistique établie par la direction de l'établissement, en assurant la supervision et la coordination des différents secteurs constitutifs de production.

### Métier (précisez également le code métier) :

Encadrant production culinaire / alimentaire : 25R-10

### Liaisons hiérarchiques :

- Directeur des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats
- Directeur de la Politique Hôtelière et Logistique
- Ingénieur Logistique

### Liaisons fonctionnelles :

Internes au secteur

- Encadrement Cuisine
- Ensemble du personnel de Cuisine
- Service Diététique



Externes au secteur

- Responsables des différents secteurs et unités logistiques.
- Direction du personnel, des relations sociales et de la formation.
- Cadres et Cadres Supérieurs de Santé.
- Services déconcentrés de l'Etat en charge du contrôle des conditions d'exploitation des unités culinaires.
- Prestataires de services et fournisseurs.

## MISSIONS

### Mission principale :

- Diriger et piloter techniquement les Unités de Production et de distribution du CHU de Limoges, les selfs et internat ainsi que les projets spécifiques (restructuration, centralisation de production,...).

  <p>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</p>	<b>Responsable de restauration</b>  <i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i> <b>(Fiche de poste)</b>	<b>Codification :</b> RES-RH-011 B
		<b>Date d'application :</b> 07/04/2020
		<b>Page :</b> 2/5

- Exercer la mission de conseiller en tant que responsable de la fonction restauration du CHU de Limoges.
- Rendre compte auprès de sa hiérarchie, conseiller et être force de proposition sur les orientations à adopter.

**Missions spécifiques** (*en complément de la mission principale*) :

1- Activités principales :



- Garantir la production des repas répondant aux exigences qualitatives et quantitatives dans le respect des normes applicables au secteur.
- Préparer et animer les réunions des groupes de travail cuisine, la diffusion et le suivi.
- Concourir à la démarche qualité mise en place dans la fonction restauration.
- Participer aux achats groupés nationaux, régionaux, internes au CHU ainsi qu'à l'échelle du GHT.
- Veiller au respect du budget.
- Etre le représentant de la Direction dans le cadre de la démarche de certification ISO 9001 et 22000.
- Etre le représentant de la Direction au CLAN.
- Conseiller la hiérarchie en matière de restauration (orientation, priorités, investissements,...).
- Représenter le secteur restauration dans les réunions institutionnelles.

2- Gestion des ressources humaines :

- S'assurer, en concertation avec l'encadrement de proximité des cuisines, de la juste affectation des ressources humaines et de la répartition la plus adéquate aux besoins exprimés par site de production.
- Préparer le projet de plan de formation de la fonction restauration.
- Centraliser les demandes de formation individuelle et collective et en assurer le suivi.
- Participer à l'évaluation des formations à vocation professionnelle.
- S'assurer du respect des profils de postes définis et veiller à leur actualisation si besoin.
- Proposer toute évolution de l'effectif permettant de justifier l'emploi des effectifs alloués.
- Participer à toutes les activités relatives à la vie administrative et à la carrière des agents de la fonction restauration.
- Participer à des jurys de concours et recrutements.
- Animer des réunions avec les responsables de secteurs en vue d'étudier les besoins, les difficultés rencontrées,...
- Evaluer les responsables de secteurs, fixer et suivre les objectifs définis.
- Réaliser les entretiens annuels d'évaluation et entretien de formation des agents placés sous son autorité hiérarchique.

3- Gestion du budget alimentaire et des achats :

- Participer à l'élaboration du budget alimentaire en relation avec le responsable en charge des achats.
- Préparer les études comparatives techniques destinées à éclairer des choix.
- Tenir les statistiques d'activité de la fonction : repas produits, distribués, par site ou secteur d'activité, par type de convives,...
- Assurer, en lien avec les professionnels concernés, la gestion du budget alimentaire annuel dans le respect des crédits alloués.

  <p>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</p>	<b>Responsable de restauration</b>  <i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i> <b>(Fiche de poste)</b>	<b>Codification :</b> RES-RH-011 B
		<b>Date d'application :</b> 07/04/2020
		<b>Page :</b> 3/5

- Proposer des solutions propres à améliorer le fonctionnement des services.
- Participer à la réflexion sur les achats en groupement, en collaboration avec l'établissement porteur du segment alimentation à l'échelle de la nouvelle aquitaine (définition des besoins, allotissement, comité restreint, essais) dont il est un interlocuteur privilégié et du représentant de la Direction des équipements de la politique hôtelière et des achats.
- Proposer un plan d'action d'achats pluriannuel concourant à atteindre les objectifs fixés au CPOM de l'établissement.
- Assurer le suivi de la performance du secteur.
- Etablir le cahier des charges dans le cadre des procédures adaptées ou des procédures par appels d'offres (produits alimentaires, matériels, équipements, autres achats ou prestations).
- Définir les critères d'évaluation et évaluer les offres en effectuant une analyse technique et financière.

#### 4- Amélioration de la qualité :

Avec l'aide opérationnelle du Responsable Management Qualité placé sous son autorité.



- Superviser la mise en œuvre du système qualité selon la norme 22000.
- S'assurer du respect des normes du secteur HACCP, ISO 22000, textes réglementaires,...
- S'assurer de l'adaptation du secteur restauration à l'évolution des normes qualité, hygiène ou sécurité.
- Réaliser des diagnostics de fonctionnement (audits coûts et qualité) en interne ou par des intervenants externes.
- Veiller au niveau de formation et d'adaptation des équipes avec le Directeur.
- Recueillir auprès des utilisateurs les avis et objections et proposer des éléments de solution au Directeur.
- Participer à la définition et à l'évolution du concept de qualité en restauration.
- Contribuer à la mise en œuvre du programme qualité et gestion des risques (ELIT).

#### 5- Organisation et production :

- Manager, conduire des projets ou opération visant à optimiser l'outil de production et assurer un suivi par reporting aux représentants de la Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats.
- Proposer et soumettre des orientations fonctionnelles et économiques des projets ou opérations d'optimisation de l'outil de production.
- Faire évoluer, piloter les process, méthodes, choix de production et organisation en conformité avec les exigences réglementaires et maîtrise des coûts.
- Coordonner les projets et les déployer avec les interfaces internes ou institutionnelles (service diététique, unités de production, Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats,...) ou externes (services déconcentrés de l'Etat, prestataires, fournisseurs).

#### 6- Gestion technique et expertise :

- Participer à la conception, la réalisation et la mise en œuvre du projet de reconstruction de l'unité centrale de production alimentaire du CHU de Limoges.
- Proposer au responsable toute solution nécessaire à l'évolution de la fonction restauration (restructuration, investissements, études théoriques, orientations, priorités,...).
- Participer à la démarche de certification Haute Autorité de la Santé du CHU.
- Assurer l'interface entre les unités de production et les différentes directions.

  <p>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</p>	<b>Responsable de restauration</b>	<b>Codification :</b> RES-RH-011 B
	<i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i>	<b>Date d'application :</b> 07/04/2020
	<b>(Fiche de poste)</b>	<b>Page :</b> 4/5

- Etudier les contraintes de fonctionnement et harmoniser les procédures sur les différents sites.
- Assurer un rôle de vigilant, tant sous l'angle technologique et réglementaire.

### PARTICULARITE DU POSTE ET RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE

**Spécificités du poste :**

**Niveau de responsabilité :**

- Par délégation, représente le responsable logistique, le Directeur de la Politique Hôtelière et Logistique, ou le Directeur des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats..
- Assure la responsabilité de l'ensemble du personnel des secteurs de restauration.
- Forfait Cadre.

**Formations obligatoires requises :**

Master 2 Management et Ingénierie en Restauration Collective des Etablissements de Santé (méthode et organisation) niveau Bac +5

**Moyens mis à disposition (techniques, humains, financiers) :**

Outils informatiques : Word, Excel, Outlook, GEF, Gestor, Business object, Power point, logiciel métier

**Prévention – Sécurité (risques liés au poste, habillement, protection) :**

Sans objet.

### PROFIL REQUIS

**Formations – Qualifications (Savoir) :**



Réglementation en restauration collective  
Hygiène en restauration collective  
Management  
Logiciels informatiques

**Connaissances particulières (Savoir-faire) :**

Connaissance de la réglementation en vigueur, de la méthode HACCP, de la norme ISO 22 000,  
Connaissance du code des marchés publics, du milieu hospitalier,  
Connaissance en Restauration Collective et expérience de management d'équipe, relations avec les fournisseurs (négociation / achats).

**Expériences professionnelles (Savoir-faire) :**

Assurer la gestion et suivi des marchés alimentaires, des équipements, des matériels, des locaux,  
Concevoir, actualiser, optimiser une base de données,  
Conseiller, orienter les choix d'une personne ou d'un groupe de personne relatifs à son domaine de compétences,  
Fixer des objectifs et les évaluer,  
Savoir ajuster les organisations, anticiper les évolutions, les choix stratégiques du service ou de l'institution dans le domaine de la restauration hospitalière,  
Savoir présenter et argumenter des projets ou dossiers.

  <p>Direction des équipements, de la politique hôtelière et des achats</p>	<b>Responsable de restauration</b>	<b>Codification :</b> RES-RH-011 B
	<i>Direction des Equipements, De la Politique Hôtelière et des Achats</i>	<b>Date d'application :</b> 07/04/2020
	<b>(Fiche de poste)</b>	<b>Page : 5/5</b>

**Qualités professionnelles (Savoir-être) :**

Etre rigoureux, dynamique, organisé et méthodique dans le travail,  
Prendre du recul et avoir une bonne gestion du stress,  
Avoir le sens de l'autorité mais aussi de l'écoute, du dialogue avec adaptabilité dans la communication en fonction des situations,  
Animer, mobiliser et entraîner une équipe,  
Avoir l'esprit d'analyse, de synthèse,  
Avoir le sens des économies.