

RESTAURATION SITES – pôle n° 40	
Fiche du poste : TSH Responsable d'Exploitation	
Date d'application : 10/2020 Version : 01 Nombre de pages : 3	Rédigée et Validée par : Laurent ROSSI Approuvée par : Mme BOUCHAREU

Validation technique pôle : Laurent ROSSI – Ingénieur Hospitalier en Chef <u>Signature :</u>	
Visé par : Madame BOUCHAREU - Directrice adjointe DAASL <u>Signature :</u>	

RENSEIGNEMENTS RELATIFS AU POSTE DE TRAVAIL

Pôle : PLATE FORME LOGISTIQUE (pôle 40)

Service d'affectation/ UF : 6024

Ingénieur responsable : Mr Laurent ROSSI

Catégorie du poste :

Technique Administratif

Niveau / grade du poste : Responsable d'exploitation Cuisine Centrale

Spécificités particulières / Conditions de recrutement :

- Diplômes : BAC+2 à BAC+5 : BTS diététique, Licence qualité, MASTER qualité et/ou agro-alimentaire.
- Expérience opérationnelle significative dans le secteur de la restauration collective avec management d'équipe et organisation de production.
- Expérience souhaitait sur une fonction QSE

2. RELATIONS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELLES LES PLUS FREQUENTES

Relations hiérarchiques ascendantes :

Ingénieur hospitalier en chef

Directrice Adjointe DAASL

Directrice DAASL

Relations fonctionnelles ou descendantes :

TSH, TH, AMP, AM, MO, OPQ, AEQ

3. ACTIVITES DU POSTE DE TRAVAIL

Intitulé des activités

Généralités

Le Responsable d'exploitation travaille en autonomie, sous l'autorité de l'Ingénieur Restaurant et le seconde sur l'UCP.

Maitrisant la production d'une cuisine centrale, il assure une présence de terrain en vue de l'optimisation et de l'amélioration continue de :

- L'organisation des équipes,
- La bonne tenue opérationnelle de l'outil de production,
- La qualité de la prestation.

Expert sur la partie HACCP, il analyse les risques, les dysfonctionnements et recherche des pistes d'améliorations (formation, procédés de fabrication, organisation de la production, évolution des installations...). Il est le garant :

- De la sécurité alimentaire de la réception des matières premières à l'assiette du convive (patients, crèches, personnel),
- De la conformité des produits finis,
- Du respect de la politique QHSE.

Activités générales

Management et production, en lien avec sa hiérarchie et l'encadrement du process :

- Manage l'encadrement des services,
- Manage, supervise et coordonne l'activité des équipes des différents ateliers de production,
- S'assure du suivi des recettes et de la maîtrise du coût,
- Garantit le respect des exigences nutritionnelles et gustatives de la prestation,
- Travaille en collaboration avec les services Qualité de la DAASL et Diététiques de la Coordination des soins,
- Peut participer aux différentes réunions en lien avec l'alimentation (CLAN, Usagers,...).

En lien avec sa hiérarchie et le service Qualité rattaché à la DAASL :

- Définit les objectifs « Qualité » et préconise les moyens à mettre en œuvre pour les atteindre,
- Met à jour, améliore et s'assure du respect des procédures du PMS,
- Met en place des indicateurs relatifs au système qualité et au suivi des prestataires,
- Assure la veille sanitaire et la conformité des process, des produits et des installations au regard des exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité et de la réglementation,
- Interlocuteur privilégié de la DDPP, du laboratoire d'analyses et des auditeurs Qualité pour l'UCP.
- Veille au renouvellement ou à la mise à jour de l'agrément sanitaire, à l'obtention des certifications (ISO 9001, 14001, 22000...) et autres engagements qualité.

Missions transverses, en lien avec sa hiérarchie :

- Evalue les besoins en formation du personnel,
- Participe à l'élaboration des cahiers des charges en lien avec l'activité du process,
- Assure le suivi du service fait des prestataires du process,
- Doit-être force de propositions prônant des valeurs s'inscrivant dans la politique Institutionnelle et dans des démarches actuelles (Loi EGALIM, RSE...).

Compétences et qualités requises

Personne de terrain, autonome, organisée, rigoureuse.

Bonne qualités d'écoutes et relationnelles, sens de la communication.

Esprit d'équipe : Capacité à travailler en transversal.

Savoir conduire des projets en impliquant les autres services.

Dispose de grandes capacités d'adaptation, d'analyse, de synthèse et de prise de décision.

Savoir anticiper, être réactif et proactif en cas de non conformités.

Bonnes qualités rédactionnelles.

4. PARTICULARITES DU POSTE DE TRAVAIL

- Déplacements fréquents Activités multi-sites
- Fonction de suppléance : Ingénieur Hospitalier responsable du service sur l'UCP
- Autres : Pour des raisons de service des interventions peuvent-être programmée les week-end et jours fériés

5. CONNAISSANCES REQUISES POUR LE POSTE

Intitulé	Niveau de connaissances requis		
	général	détaillé	approfondi
Encadrement de personnel et management			X
Connaissance de la réglementation (sécurité alimentaire)			X
Maîtrise des techniques culinaires			X
Connaissances de la restauration collective et des équipements			X
Maîtrise de l'outil informatique			X
Sens de la communication			X

6. MOYENS MIS A DISPOSITION POUR LE POSTE

Catégorie	Intitulé	OUI/ NON
Documents	<i>Procédures/ modes opératoires</i>	oui
Informatique	<i>Accès ordinateur, progiciels institutionnels</i>	oui
Formations	<i>Formations internes dispensées</i>	oui
Matériels	<i>Matériels de restauration</i>	oui
Communication	<i>Messagerie, téléphone</i>	oui

7. INDICATEURS D'APPRECIATION DES RESULTATS

Appréciation encadrement supérieur
 Résultats d'audits hygiène et analyses microbiologiques
 Enquêtes de satisfaction
 Suivi économique du secteur