

	FICHE DE POSTE	Réf :
	RESPONSABLE QUALITE EN RESTAURATION HOSPITALIERE	Version : 01
		Date : 02/07/2020
Rédaction par : Aline QUEAU-COMMAULT		
Approbation par : Sandrine BERUARD		
Validation par : Direction des ressources humaines – Sandrine PERHIRIN		Le : 02/07/2020
Entité émettrice : Pôle Investissement, Unité de Production Culinaire, UF 9615		

Famille : *Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement*
 Sous-famille : *Qualité / Prévention et Gestion des Risques*
 Métier : *Animateur(trice) qualité / gestion des risques*
 Code Métier : 30C20
 Code GESFORM GPMC :

1- Définition

Le Responsable Qualité développe les outils de maîtrise, pilote et accompagne la mise en œuvre, le suivi et l'évaluation des démarches qualité du service de Restauration hospitalière, sur les sites de Brest et Carhaix.

2- Spécificités

- Périmètre d'actions : Unité de production culinaire, cuisine centrale, selfs et internats
- Chargé(e) d'enquêtes qualité risques et d'évaluation
- Gestionnaire documentaire spécialisé
- Auditeur (trice) qualité interne

3- Conditions particulières

Pré-requis : Formation/Diplôme en Qualité et Hygiène Alimentaire

Horaires du poste : S'agissant d'un poste de cadre, le temps de travail relève d'un décompte journalier et non d'un décompte horaire. En contrepartie, l'intéressé bénéficie de 19 jours RTT.

Pose des congés : 28 jours de congés annuels à prendre entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre.

Qualités requises

- Autonomie
- Méthodologie
- Animation des équipes
- Pédagogie
- Communication : aptitude à l'écoute, à la reformulation
- Rigueur et ténacité
- Esprit d'initiatives
- Créativité, dynamisme
- Sens des responsabilités, sens de l'autorité, de la négociation

Exigences et contraintes

- Participation aux visites Direction Départementale de la Protection des Populations
- Maîtrise de la liaison froide en cuisine centrale et des règles d'hygiène

Liens hiérarchiques :

- La Directrice des fonctions logistiques du CHRU
- La Responsable de la restauration du CHRU

	FICHE DE POSTE	Réf :
	RESPONSABLE QUALITE EN RESTAURATION HOSPITALIERE	Version : 01
		Date : 02/07/2020
Rédaction par : Aline QUEAU-COMMAULT		
Approbation par : Sandrine BERUARD		
Validation par : Direction des ressources humaines – Sandrine PERHIRIN		Le : 02/07/2020
Entité émettrice : Pôle Investissement, Unité de Production Culinaire, UF 9615		

Liens fonctionnels :

- La Responsable qualité chargée des offices
- La Diététicienne de la Restauration
- Les Responsables des différents secteurs de la restauration
- Le personnel des différents secteurs de la Restauration
- Les services de la DANML et de la Direction logistique
- Le service Qualité et Gestion des Risques
- La Direction des travaux et Architecture

4- Activités

1. Gestion du système qualité + HACCP

- Participation à l'élaboration des plans de maîtrise sanitaire (PMS) des différents sites.
- Gestion des documents qualité et HACCP : rédaction, diffusion, validation, classement des documents et enregistrement.
- Gestion de l'HACCP des différents sites : UPC, cuisine de Carhaix, les selfs et internats.
- Documentation/Actualisation des tableaux de bord qualité.
- Animation des réunions qualité, HACCP, et participation aux commissions qualité de la Direction logistique
- Veille de la mise en œuvre du système qualité.
- Suivi de la veille documentaire Qualité et Hygiène.
- Validation de l'hygiène des processus de fabrication.
- Elaboration du plan d'échantillonnage des analyses bactériologiques en liaison avec le laboratoire d'hygiène et de santé publique (aliments et surfaces).
- Gestion des alertes alimentaires : Retrait rappel des produits en cas de TIAC
- Application des règles de fabrication culinaire (respect des process de fabrication)
- Veille de l'hygiène globale, au respect du protocole de nettoyage et désinfection

2. Communication

- Diffusion et commentaire des tableaux de bord qualité en coordination avec le Responsable de la Restauration.
- Information sur l'évaluation du système qualité et HACCP.
- Gestion des relations internes et externes (fournisseurs, DDPP) en matière d'assurance qualité et HACCP.
- Recommandation sur les évolutions à mettre en œuvre (infrastructure, matériels, pratiques...)
- Information du personnel concerné des actions correctives/actions préventives définies suite à une non-conformité qu'il a détectée, et leur mise en place avec les interlocuteurs
- Participation à l'accueil des nouveaux arrivants (stagiaires, contractuels).
- Veille à la mise à jour de la communication visuelle dans les ateliers (affichage, informations...)

3. Contrôle

- Etablissement du calendrier des audits (internes, externes, traçabilité) : supervision des résultats, de la mise en œuvre et l'efficacité des actions.

	FICHE DE POSTE	Réf :
	RESPONSABLE QUALITE EN RESTAURATION HOSPITALIERE	Version : 01
		Date : 02/07/2020
Rédaction par : Aline QUEAU-COMMAULT		
Approbation par : Sandrine BERUARD		
Validation par : Direction des ressources humaines – Sandrine PERHIRIN		Le : 02/07/2020
Entité émettrice : Pôle Investissement, Unité de Production Culinaire, UF 9615		

- Vérification de la réalisation des autocontrôles.
- Déclenchement et/ou participation aux audits internes et externes.
- Réception et analyse des non-conformités, information des secteurs concernés et les agents.
- Définition des actions correctives / actions préventives à mettre en œuvre.
- Vérification que les actions correctives et préventives sont appliquées et qu'elles sont toujours en accord avec la politique qualité.
- Contrôle quotidien des chambres froides sur le logiciel DANFOSS.
- Contrôle annuel des thermo sondes (UPC, selfs, Carhaix).
- Contrôle mensuel du nettoyage/désinfection par prélèvements de surfaces.
- Analyse des non-conformités fournisseurs (AGIRE UNIHA).
- Suivi des non-conformités internes (FEI ENNOV).
- Evaluation et contrôle la qualité de la prestation sur les secteurs de production (suivi, dégustation, mise en place d'actions correctives...)

4. Formations

- Détection des besoins, conçoit le CCTP pour les formations externes à l'hygiène.
- Formation des agents de l'UPC de Brest et de la cuisine de Carhaix aux formations relatives à l'assurance qualité et HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Formation et information à l'application du système qualité.
- Formation à l'audit interne.

5. Divers

- Participation active aux projets de réorganisation de l'UPC / nouvelle offre alimentaire
- Planification des analyses microbiologiques.
- Participation à la rédaction des cahiers des charges pour les achats.
- Organisation et participation aux tests des produits dans le cadre des différents procédés d'achats.
- Participation au développement des nouvelles recettes en liaison avec les responsables de production.
- Participation aux dégustations internes de suivi et d'amélioration de la qualité des produits ou lors de tests produits
- Elaboration et traitement des enquêtes de satisfactions.

5- Savoirs (connaissances)

Description	Degré
Animation de groupe	Connaissances générales
Conduite de projet	Connaissances détaillées
Logiciel dédié au suivi de la qualité	Connaissances générales
Méthodes des sciences sociales	Connaissances générales
Pédagogie	Connaissances générales

	FICHE DE POSTE	Réf :
	RESPONSABLE QUALITE EN RESTAURATION HOSPITALIERE	Version : 01
		Date : 02/07/2020
Rédaction par : Aline QUEAU-COMMAULT		
Approbation par : Sandrine BERUARD		
Validation par : Direction des ressources humaines – Sandrine PERHIRIN		Le : 02/07/2020
Entité émettrice : Pôle Investissement, Unité de Production Culinaire, UF 9615		

Description	Degré
Qualité	Connaissances approfondies
Référentiels qualité	Connaissances détaillées
Statistiques	Connaissances générales
Hygiène alimentaire, HACCP, PMS	Connaissances approfondies

Connaissances générales : Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

Connaissances détaillées : Connaissances pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier, la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un an.

Connaissances approfondies : Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe. Durée d'acquisition de 2 à 3 ans.

6- Savoir-faire

- Argumenter, influencer et convaincre un ou plusieurs interlocuteurs, dans son domaine de compétence.
- Transférer un savoir faire, une pratique professionnelle
- Choisir et utiliser des outils statistiques.
- Concevoir, formaliser et adapter des procédures / protocoles / modes opératoires / consignes relatives à son domaine de compétence.
- Conseiller et orienter les choix d'une personne ou d'un groupe, relatifs à son domaine de compétence.
- Définir / adapter et utiliser un plan de classement et d'archivage, un système de gestion documentaire.
- Utiliser les logiciels métier.
- Utiliser les outils bureautique / TIC
- Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine.

7- Informations complémentaires

Expérience souhaitée :

Expérience en cuisine collective et/ou en cuisine traditionnelle, dans les métiers de bouche, en agro-alimentaire.

Nature et niveau de formation pour exercer le métier :

- Bac à Bac +2 ou promotion interne (Hôtellerie/Restauration)

Correspondance statutaire éventuelle :

- Technicien Hospitalier