



RESPONSABLE QUALITE EN RESTAURATION

INFORMATIONS SUR L'ETABLISSEMENT

Intitulé de l'établissement : Hôpital Simone Veil – Groupement Hospitalier Eaubonne – Montmorency

Adresse de l'établissement :

Adresse : 1, rue Jean Moulin 95160 Montmorency

Lieu d'exercice principal : Eaubonne, 14 rue de Saint Prix

Accès par :

A 15 A 115 (25 min en voiture) ou Gare Ermont-Eaubonne (Paris Nord /Paris St Lazare) puis bus ou 15 min à pied depuis la gare Gros Noyer-St prix

I- PRESENTATION GENERALE

Présentation générale de l'établissement <https://www.hopital-simoneveil.fr/>

L'hôpital Simone Veil est un **établissement de santé de proximité** proposant une offre de soins diversifiée autour des **services de médecine, de chirurgie, de gynécologie, de pédiatrie et d'une maternité** (3300 naissances).

Il dispose également d'une offre de **soins psychiatriques intra-hospitalière de 126 lits et extrahospitalière de 65 places**, de services de soins de suite et **réadaptation de plus de 110 lits**. Le service des urgences adultes et pédiatriques de l'établissement recense **plus de 84 000 passages par an**.

Il dispose de **deux Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD) de 224 lits** et d'une **Unité de Soins Longue Durée (USLD) de 101 lits**.

Les **1154 lits et places de l'hôpital** sont principalement répartis sur deux villes, Eaubonne et Montmorency

Présentation des services : nombre de lits, effectifs, budget ...

Plus de 1 100 lits et places dont 562 MCO, 108 SSR, 243 psychiatrie, 325 lits EHPAD-USLD, 20 HAD

Budget exploitation courante : 200 M € (H)

2 090 ETP personnels non médicaux

344 ETP personnels médicaux (internes inclus)

6 pôles cliniques

II – PRESENTATION DE LA DIRECTION DES ÉQUIPEMENTS, DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE ET DU SERVICE RESTAURATION

La Direction des Équipements, des Achats et de la Logistique (DEAL) comprend quatre secteurs d'activité : Le service biomédical, Les transports, Les achats et L'hôtellerie

Le service achats et hôtellerie est placé sous la responsabilité de Mme Béatrice CREUILLY.

Le secteur hôtelier comprend les prestations opérationnelles suivantes :

Le service restauration

Le bio-nettoyage et l'entretien des locaux

La lingerie-relais

L'entretien des jardins et espaces verts

Le service restauration :

La fonction restauration du Centre Hospitalier Simone Veil fonctionne en régie. Ce service emploie 58 ETP et a fabriqué 727.000 repas en 2021.

Production jour (5 jours) : 2 796 repas

Capacité de production : 4000 repas par jours

L'unité centrale de production alimentaire de l'établissement, située sur le site d'Eaubonne, produit des repas à destination des patients hospitalisés dans les unités de soins de court, moyen et long séjour, des résidents des trois EHPAD (214 places), des patients des différentes unités de psychiatrie, du personnel du centre hospitalier.

Le service restauration dispose d'une cuisine relais au sein d'un des EHPAD de l'établissement (production mixte UCPA/Cuisine relais).

Les locaux du service restauration ont été modernisés en deux étapes, la cuisine centrale en 2008 et le self en 2014.

Effectifs : 58 ETP - Le Responsable restauration travaille en collaboration avec une équipe de 6 encadrants (responsable administratif, chef de production, responsable allotissement, responsable self, chef de la cuisine relais, responsable qualité)

III – PRESENTATION DU POSTE

Fonction : RESPONSABLE QUALITE EN RESTAURATION

Position dans la structure :

► Liaisons hiérarchiques

- Directeur du Patrimoine, des Achats et de la Logistique
- Attaché d'Administration Hospitalière, Responsable des Achats et de l'Hôtellerie
- Responsable restauration

► Liaisons fonctionnelles

- Autres directions fonctionnelles
- Encadrement des unités de soins
- Service diététique
- Cellule Opérationnelle d'Hygiène

Mission générale

- Anime, en lien avec le responsable de la restauration, le suivi de la démarche HACCP à l'UCPA, au self, à l'internat et dans les services de soins
- Pilote la sensibilisation et formation continue du personnel de restauration et des aides-hôteliers sur les thématiques de l'assurance qualité - HACCP et des Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration
- Dirige la mission de contrôle qualité de la restauration (audits, suivi de plans d'actions)

Activités principales

Mission - Qualité UCPA / Self / Internat

- Rédige et actualise le Plan de Maîtrise Sanitaire, les instructions et procédures démarches HACCP sous la supervision et en lien avec le responsable restauration
- Veille au respect de la traçabilité amont et aval, et réalise des tests périodiques de suivi de traçabilité
- S'assure du respect des bonnes pratiques d'hygiène, du suivi des plats témoins, des enregistrements des températures et réalise un suivi régulier de ces enregistrements pour conformité de la chaîne du froid, de la réception à la distribution des préparations
- Réalise le suivi des analyses microbiologiques, participe à l'évolution du plan d'échantillonnage, fait des propositions d'actions correctives au besoin
- Anime des réunions de suivi qualité en restauration en présence de l'encadrement du secteur
- Élabore et traite des enquêtes de satisfactions
- Établit les besoins en EPI, pour les différents secteurs restauration

Mission - Formation

- Accompagne au quotidien le personnel de restauration et les aides-hôteliers à la mise en œuvre des bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire
- Participe à l'élaboration du plan de formation qualité du personnel de restauration et des aides-hôtelières, s'assure de la réalisation du plan de formation
- Sensibilise le personnel de restauration, à la démarche qualité et HACCP : nouveaux arrivants, actions correctives, nouvelles instructions

Mission - contrôle

- Établit le calendrier des audits (internes, externes, traçabilité)
- Vérifie la réalisation des autocontrôles
- Déclenche et/ou participe aux audits internes et externes
- Accompagne et supervise techniquement les visites d'organismes extérieurs réalisant des contrôles (audits externes, inspections) et rédige les rapports de visite.
- Analyse les non-conformités, informe les secteurs concernés et les agents.
- Définit des actions correctives / actions préventives à mettre en œuvre, en cohérence avec la politique qualité en restauration de l'établissement
- Vérifie l'application des actions correctives et préventives

IV– COMPETENCES REQUISES OU PRÉVUES

Diplôme/expérience

Exigences minimales :
BTS hygiène alimentaire & sécurité alimentaire ou équivalent
Expérience en restauration collective > 2 ans

Connaissances et compétences particulières requises/prévues :

- Référentiels qualité
- Règles HACCP
- Concevoir, formaliser et adapter des procédures / protocoles / modes opératoires / consignes relatives à son domaine de compétence.
- Conduite de projet
- Maîtrise des outils bureautiques et suivi de tableaux de bord
- Animation de groupe

Qualités professionnelles requises :

Rigueur, organisation et méthode dans le travail
Aptitude à l'animation et formation
Aisance relationnelle
Aisance rédactionnelle.
Être force de proposition dans le déploiement de la démarche d'amélioration continue.

V – AUTRES INFORMATIONS

Statut : **Contractuel en CDI (avec période d'essai de 4 mois) ou titulaire FPH**
Grade statutaire : **Technicien Hospitalier ou Technicien Supérieur Hospitalier**

Contraintes et avantages liés au poste :

28 CA et 19 RTT
Bénéfice des actions du Comité de Gestion des Œuvres Sociales des établissements hospitaliers publics (CGOS)

Selon le calendrier vaccinal en vigueur, être à jour des vaccins obligatoires pour les personnels des établissements de santé.

Personne à contacter

Nom : Julien LAFOND **Fonction** : Directeur des Equipements, des Achats et de la Logistique

Nom : Béatrice CREUILLY **Fonction** : Responsable des services achats et hôtellerie

Adresses : julien.lafond@ch-simoneveil.fr ; beatrice.creully@ch-simoneveil.fr

Téléphone : 01 34 06 60 61

Cette fiche de poste peut être modifiée en fonction des évolutions du service