

FICHE DE POSTE INGENIEUR RESTAURATION

Elaborée par : A-M. ROUMAGNAC – Directrice Achat

Date de Création : 08/04/22

Validée par :

Date de mise à jour :

CADRE STATUTAIRE

Filière : Ouvrière et Technique

Catégorie : A

Corps : Ingénieur Hospitalier

Grade : Ingénieur Hospitalier

IDENTIFICATION DU POSTE

Site : Centre Hospitalier de PERIGUEUX

Pôle : Logistique

Centre de responsabilité : Direction des Achats

Unité : UCPA

Horaires et rythme de travail :

38h hebdomadaire forfait jour cadre

Du lundi au vendredi

REPertoire DES METIERS DE LA FONCTION

PUBLIQUE HOSPITALIERE (RMFPH)

Famille : Achat - Logistique

Sous-famille : Restauration - Hôtellerie

Code Rome :

Code métier : 25R70

POSITIONNEMENT DU POSTE :

UCPA de Périgueux

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE :

- N+1 : Anne-Marie ROUMAGNAC, Directrice des Achats
- N+2 : Corinne MOTHES, Directrice Générale des CH de Périgueux, Lanmary, Sarlat, Domme

LIAISONS FONCTIONNELLES :

- Direction des Achats : responsable achats CHP, responsable cellule marchés
- Direction logistique : Directeur Logistique, Techniciens logistique et Hôtelier
- Direction ressources humaines : gestion RH, Formation après validation DA
- Direction des Soins dont équipe d'hygiène, cadres de santé
- Direction des Travaux et de l'ingénierie : directeur, cadres techniques
- Direction qualité et gestion des risques : fiche événements indésirables, enquêtes qualité, formalisation des procédures
- Direction des systèmes d'information : logiciels métiers
- Les responsables restauration, les référents achats du GHT

PRESENTATION GENERALE

Le Centre Hospitalier de Périgueux, établissement support du GHT Dordogne (11 établissements au total), a une capacité de plus de 1000 lits, dont plus de 500 places relevant du médico-social. Il est en direction commune avec les Centres Hospitaliers de Lanmary, Sarlat et Domme.

Il dispose d'une Unité Centrale de Production Alimentaire, récemment modernisée (une partie en restructuration et une partie en construction neuve) en lien avec la mise en place en 2020, pour le secteur MCO, d'une chaîne de dressage plateaux à l'assiette avec centralisation de la plonge. Cette opération architecturale a conduit au remplacement de la plupart des équipements.

L'UCPA assure actuellement la production des repas du CH de Lanmary, ainsi que du village de l'Enfance et d'une micro crèche, mais a la capacité pour produire pour d'autres structures sanitaire et medico sociale

Le service restauration produit annuellement 1 Million de repas

Un restaurant du personnel permet d'assurer l'accueil d'une moyenne de 250 convives au déjeuner du lundi au vendredi,

L'effectif restauration est de 75 agents dont **37** cuisiniers (dont pâtisseries)

MISSIONS ET ACTIVITES

MISSIONS

Coordonner, gérer, organiser et contrôler l'ensemble des secteurs impliqués dans la restauration des patients et du personnel, dans le respect de la réglementation, du cadre budgétaire et de la politique de la Direction commune Périgueux-Lanmary-Sarlat-Domme et dans un objectif d'efficience et de satisfaction des consommateurs.

Animer et développer les compétences des équipes en lien avec la restauration sur les sites de la Direction Commune

ACTIVITES PRINCIPALES

- Assurer l'encadrement des équipes
- Identifier, valoriser et développer les compétences des équipes de restauration de la direction commune
- Mettre en place une organisation du travail propre à garantir le respect des préconisations HACCP et l'exécution des plans de maîtrise sanitaire
- Garantir la sécurité alimentaire depuis le site de production jusqu'aux points de livraison des repas
- Veiller à la bonne application des protocoles et consignes
- Assurer l'organisation et la sécurité physique des denrées stockées et la régularité des opérations d'entrée-sortie
- Assurer le respect des propriétés organoleptiques des aliments
- Organiser les activités de production et de livraison internes de façon à assurer en toutes circonstances la livraison aux services, des repas prévus aux menus ou commandés pour les patients
- Veiller à l'ajustement entre menus, quantités commandées, quantités livrées, quantités déstockées, repas produits et repas servis
- Etablir avec les commissions correspondantes et le service diététique, les menus des patients et du personnel
- Optimiser et développer la prestation proposée à la clientèle/patientèle de la direction commune, pour améliorer la variété et la qualité de l'offre
- S'assurer régulièrement de la satisfaction de ses clients internes et externes (enquêtes, commission de menus, ...)
- Réaliser le pilotage opérationnel des activités et des projets liés à la fonction restauration, notamment dans la recherche et l'intégration de nouveaux clients
- Formaliser, homogénéiser des indicateurs de gestion entre les sites, et restituer les résultats à la

- hiérarchie et aux équipes, sous forme de reportings mensuels
- Réaliser le suivi budgétaire de la fonction restauration dans un souci d'efficacité économique
- Rechercher les optimisations possibles des systèmes d'informations et développer des fonctionnalités non utilisées des outils
- Gérer le parc d'équipement lié à la fonction restauration, optimiser son utilisation, établir les plans d'équipement annuel et pluri annuel
- Suivre l'état architectural de l'unité centrale de production (UCP) et des Unités de distribution, définir un plan de travaux en fonction du budget alloué et des priorités

ACTIVITES SPECIFIQUES

- Recrutement des agents de restauration selon les processus définis
- Suivi de l'accueil, de l'intégration, de la formation et de l'évaluation des agents de restauration
- Réalisation d'études d'ingénierie, d'organisation ou économique dans le domaine de la restauration
- Définition des besoins, expertise auprès des centrales d'achats, anticipation et suivi des renouvellements de marchés sur les domaines opérationnels et techniques
- Orientations pour la mise en place de la loi Egalim
- Gestion des réclamations et des fiches d'incident

COMPETENCES/APTITUDES REQUISES

- Compétences spécifiques dans le domaine de la restauration collective / agro-alimentaire
- Maîtrise de la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire, la méthode HACCP
- Management : Encadrement de personnel / Communication / relations professionnelles
- Maîtrise des logiciels dédiés à la restauration (GPAO (Winrest), logiciel caisse)
- Expérience hospitalière (à minima 5 ans)
- Conduite du changement
- Gestion de projet
- Gestion administrative et financière
- Hygiène générale
- Gestes et postures.

COMPETENCES PREVALENTES OU SAVOIR FAIRE

- Faire preuve d'organisation, d'observation, de méthode, de créativité et d'ouverture d'esprit
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions dans un environnement donné
- Traduire la stratégie en orientation, plans d'action et en moyens de réalisation
- Analyser et optimiser l'utilisation des produits alimentaires, équipements, matériels, surfaces
- Avoir un esprit d'analyse et de synthèse
- Capacité de recul et d'analyse de situation
- Capacité d'auto évaluation constructive
- Faire preuve de motivation, de rigueur, d'adaptabilité et de réactivité
- Avoir une démarche qualité
- Faire preuve d'anticipation, d'innovation
- Savoir communiquer, argumenter, transmettre et rendre compte
- Conduire des réunions d'équipes et des réunions de projet
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Faire preuve de capacité d'écoute, de pédagogie et de diplomatie
- Promouvoir la compétence et favoriser la motivation du personnel
- Identifier les besoins en formation des équipes et des agents pour proposer un plan de formation
- Sens de l'équité
- Capacité à se positionner dans une organisation d'équipe fonctionnelle
- Sens de la veille et de la recherche

FORMATIONS / QUALIFICATIONS REQUISES

- Titulaire d'un diplôme de niveau 1, bac +5, master, diplôme d'ingénieur en restauration ou agroalimentaire
- Expérience souhaitée en restauration collective. Une expérience en restauration hospitalière serait appréciée