



**Profil de poste**  
**RESPONSABLE RESTAURATION**  
*Code métier 25R10*  
*Guide des métiers Anfh*

**Le Centre Hospitalier de Cahors recrute**  
**UN RESPONSABLE RESTAURATION (H/F)**

**- INTITULE DU POSTE**

Responsable de l'UCPC (Unité Centrale de Production Culinaire) garant de la fabrication, de la distribution et de la qualité organoleptique et bactériologique des repas servis sur tous les sites desservis par le Centre Hospitalier de CAHORS. (460 000 repas par an)

**- POSITIONNEMENT**

Placé sous l'autorité du directeur de l'investissement et de la logistique

**- MISSIONS ATTENDUES DE MANIERE GENERALE**

**Assurer le parfait fonctionnement de l'ensemble du processus restauration** incluant UCPC, services de soins, le self, les sites clients extérieurs :

- Poursuivre les actions mises en place au niveau de l'assurance qualité, de l'actualisation de la démarche HACCP, de la gestion des risques liés à l'alimentation et du Plan de Continuité d'Activité.
- Garantir l'agrément sanitaire européen déclaré à la DDSP en bon respect du Plan de Maitrise Sanitaire
- Gérer le budget du secteur restauration (investissements, exploitations)
- Garantir le niveau de qualité et de satisfaction des clients extérieurs EHPAD, Psychiatrie, Portage à domicile, représentant 47 % de la production
- Garantir la gestion et le suivi des recettes extérieures
- Maintenir la qualité des locaux (Création de l'UCPC en 2007)
- Encadrer les agents de la restauration (27 agents)
- Participer aux projets institutionnels liés à la restauration

**Définir la Politique d'Achat et de Gestion des Produits**

- Prévisions des menus et des commandes
- Rédaction des Cahier des charges des produits alimentaires
- Participation aux travaux des groupements d'achats régionaux
- Participation au choix des fournisseurs, des produits
- Suivi des livraisons, réceptions et stockage
- Saisie des factures sur logiciel dédié
- Contrôle de l'utilisation des produits
- Suivi des contrôles bactériologiques

**Assurer l'encadrement de l'équipe des agents composant le secteur Restauration**

- Gestion et saisie des plannings et du plan de formation sur logiciel spécifiques
- Organisation des postes de travail
- Sensibilisation aux respects des règles d'hygiène et de sécurité
- Animer et faire participer les équipes aux différents projets

**Définir les Organisations et Méthodes de travail**

- Poursuivre les actions mises en place dans le cadre de l'assurance qualité, de l'accréditation et de la sécurité sanitaire
- Adapter la cuisine à l'évolution des techniques de production et de distribution

**Gérer les équipements**

- Gérer, appliquer et suivre les investissements
- Gérer l'entretien et la maintenance des installations
- Assurer les conformités réglementaires

## **Maitriser les budgets**

- Contrôle des prix de revient
- Suivi des ratios
- Elaboration des analyses de consommation
- Mise en œuvre des corrections utiles

## **Entretenir une relation de confiance avec les équipes et les services clients de tous les sites**

- Services administratifs,
- Services soignants
- Services techniques
- Patients

## **Capacité à la mise en place de projets**

- Adaptation de la Loi EGALIM à la restauration collective hospitalière
- Mise en place Loi anti-gaspillage pour l'économie circulaire (AGEC)
- Modernisation de l'outil informatique
- Réactivation du CLAN
- Minimisation de l'utilisation et de la consommation des conditionnements jetables
- Proposition de projet de retour à l'assiette
- Dynamiser les achats de proximité
- Réactualisation du projet d'office centrale inter service de soins
- Réactualisation de la notion de référent restauration

## **- COMPETENCES ET QUALITES REQUISES**

Niveau Technicien Hospitalier Supérieur ou équivalent.

Bon sens du relationnel, capacité de management reconnue,

Autonomie, sens des responsabilités,

De préférence, expérience vécue de conduite de démarche qualité, de maîtrise HACCP/PMS,

Bonne maîtrise de l'outil informatique.

## **- REMUNERATION**

Titulaire de la fonction publique hospitalière : selon grille de la fonction publique hospitalière

Contractuel : suivant parcours, expérience et compétence.

## **- DIVERS**

Poste à pourvoir courant du 4<sup>ème</sup> trimestre 2022

**Les candidatures (Lettre + CV) doivent être envoyées au plus tard le 30 septembre 2022 par mail ou par courrier à l'adresse suivante :**

Monsieur Le Directeur des Ressources Humaines

Centre Hospitalier Jean Rougier

52 Place BERGON BP 50267

46005 CAHORS Cedex

Tél. : **05 65 20 50 15**

Email : [recrutement.drh@ch-cahors.fr](mailto:recrutement.drh@ch-cahors.fr)

## **Renseignements concernant le poste :**

Direction de l'Investissement et de la Logistique Service Restauration

Email: [dpl-cuisine@ch-cahors.fr](mailto:dpl-cuisine@ch-cahors.fr)