

## PROFIL DE POSTE



### RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION DU CENTRE HOSPITALIER LE VINATIER

DAI-DRH  
Version 01

Date d'application :  
01/11/2022

Direction Achat et Ingénierie

<b>Rédaction :</b> Isabelle LAGNIER Responsable Restauration	<b>Vérification :</b> Mélie MICHEL Directeur Achat et Ingénierie	<b>Validation :</b>
--	--	---------------------

### 1. GRADE, METIER, EMPLOI

Métier : Responsable du service Restauration  
Grade : Technicien supérieur hospitalier ou ingénieur hospitalier  
% Temps : Poste à temps plein - 39h par semaine – 28 congés annuels et 19 jours de RTT  
  
Contrat : CDI ou Agent titulaire de la fonction publique  
  
Affectation : Pôle Direction – Direction Achat et Ingénierie - Restauration (UF1243)

### 2. Présentation de l'établissement

Situé sur la commune de Bron, le Centre Hospitalier Le Vinatier est un établissement public, membre de la Communauté Psychiatrique de Territoire Rhône-Métropole. Il dispose de 550 lits et places pour des patients de tous âges atteints de troubles psychiques. Le CHLV accueille plus de 2500 professionnels de la santé ainsi que les étudiants des instituts de formation des infirmiers et des cadres de santé (IFSI et IFCS-TL).

### 3. Présentation du service Restauration

Ouvert en 2013, le Centre de Production Alimentaire du Centre Hospitalier Le Vinatier, est dimensionné pour fabriquer 4 500 repas/jour en liaison froide. Il en produit actuellement 2 400 pour le Groupement de Coopération Sanitaire (GCS) formé avec l'HIA Desgenettes, au profit des patients et des personnels des deux sites et des enfants de la crèche du CHLV.

Le CPA est composé des secteurs suivants : un magasin alimentaire, une zone de déconditionnement, la production chaude et froide, le conditionnement en usage unique, l'allotissement des repas, le restaurant du personnel (self + vente à emporter) et deux laveries (vaisselle et cagettes). Il travaille étroitement avec le service Transport pour assurer l'approvisionnement d'une cinquantaine de points de livraison. L'équipe est composée de 38 agents à temps plein.

### 4. Environnement professionnel

#### Les liens hiérarchiques :

- Sous l'autorité de la Direction Achat et Ingénierie



**RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION DU  
CENTRE HOSPITALIER LE VINATIER**

**DAI-DRH**  
Version 01

Date d'application :  
01/11/2022

Direction Achat et Ingénierie

- Encadrement de l'ensemble des cadres de proximité et des collaborateurs du service Restauration.

Les liens fonctionnels :

- Service diététique pour l'élaboration et la mise à jour des menus, des fiches techniques, des marchés
- Cadres des Unités de Soins pour le suivi, l'évaluation des repas patients et la maîtrise sanitaire dans les offices alimentaires
- Cadres du secteur logistique pour la gestion administrative et financière
- Cellule des marchés et groupements d'achats pour les approvisionnements
- Service transport pour la distribution des repas
- Services de maintenance interne ou externe pour l'entretien préventif et curatif des équipements
- DSI pour les applications informatiques du service
- Fournisseurs pour la présentation des nouveaux produits ou matériels, traitement des non-conformités, nouveaux procédés technologiques

**5. Principales missions du responsable Restauration**

Le responsable coordonne, gère, organise et contrôle l'ensemble de la fonction Restauration, dans le respect de la réglementation, du cadre budgétaire et de la politique du CHLV et ce dans l'objectif principal d'assurer la satisfaction des consommateurs.

Il intervient sur l'ensemble du processus d'approvisionnement, de production, de conditionnement et de distribution des repas et pilote le plan d'amélioration continue de la qualité et de la réduction des gaspillages.

➤ Organisation et conduite des équipes du service restauration :

- Manage, anime et développe les compétences de ses équipes restauration et plus directement de l'encadrement de proximité : définition et suivi de l'organisation du travail, coordination des secteurs.
- Participe aux recrutements, aux évolutions de fonction et de grade ainsi qu'à la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences auprès de la DRH.
- Veille au bon climat social et gère le cas échéant les conflits.
- Veille au respect des règles de sécurité des travailleurs.
- Définit les actions et mesures nécessaires à l'amélioration des conditions de travail.
- Coordonne le recensement des besoins en formation, initie et anime des actions de formations internes ou externes.

➤ Suivi d'exploitation de la restauration



**RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION DU  
CENTRE HOSPITALIER LE VINATIER**

**DAI-DRH**  
Version 01

Date d'application :  
01/11/2022

Direction Achat et Ingénierie

- Définit la prestation et son évolution en liaison avec les diététiciennes pour l'élaboration et l'approbation du plan alimentaire et des menus, en liaison avec le responsable production pour les fiches techniques.
- Supervise le fonctionnement de la cuisine centrale et du restaurant du personnel : définition et suivi de l'organisation, mise en œuvre des contraintes règlementaires, suivi de la productivité et des coûts.
- Supervise le retour de satisfaction des usagers
- Supervise et conduit la mise en place des applications informatiques en liaison avec la DSI.
- Suit l'activité maintenance du service en lien avec les services techniques.

➤ Fonction achats :

- Définit les investissements de matériels de restauration selon un plan prévisionnel pluriannuel
- Définit les besoins alimentaires, participe à la rédaction des cahiers des charges, analyse des offres et choix des fournisseurs
- Vise les factures dans la limite de la délégation de signature pour les achats du service Restauration

➤ Gestion budgétaire et suivi d'activité

- Optimise les moyens humains et matériels dans une optique de maîtrise des coûts.
- Participe à l'élaboration des budgets d'exploitation, de travaux et d'investissement.
- Gère les comptes budgétaires et supervise le suivi d'activité de la fonction restauration.

➤ Gestion et conduite des projets

- Elabore les projets d'évolution du service Restauration en accord avec la hiérarchie et la politique du CHLV.
- Initie des activités nouvelles de vente de repas
- Participe à des projets ou études institutionnels

➤ Qualité

- Conduit la démarche qualité en restauration et les recommandations de la loi EGALIM
- Assure une veille réglementaire dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Assure le suivi des contrôles bactériologiques
- Propose et met en œuvre les plans d'actions correctives résultant des rapports de la Direction Départementale de la Protection de la Population
- Participe aux réunions et actions du CLAN
- Veille à la satisfaction des usagers



**RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION DU  
CENTRE HOSPITALIER LE VINATIER**

**DAI-DRH**  
Version 01

Date d'application :  
01/11/2022

Direction Achat et Ingénierie

➤ Communication - relations - formation

- Représente le service restauration auprès du pôle Logistique et d'autres administrations comme la DDPP
- Anime des réunions périodiques de coordination de l'activité de l'équipe d'encadrement de proximité
- Participe à des collaborations inter hospitalières et d'associations professionnelles.
- Garantit le lien entre le service restauration et les services de soins

**6. Aptitudes et compétences attendues**

Motivé pour la gestion opérationnelle de terrain, rigoureux, pragmatique et disponible, le candidat devra disposer d'une expérience probante en restauration collective et démontrer ses capacités d'encadrement, ses qualités relationnelles et son sens du service.

❖ Compétences techniques :

- Formation supérieure dans les filières d'études en Restauration collective et/ou agro-alimentaire
- Expérience minimum 5 ans sur des fonctions similaires et si possible en qualité de Responsable de Restauration Hospitalière
- Maîtrise des techniques de production alimentaire, du process de la liaison différée et des nouvelles techniques de cuisson
- Maîtrise de la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire, méthode HACCP et loi EGALIM
- Maîtrise des outils bureautiques (Excel, Word, Outlook, Power Point et logiciels métiers)
- Maîtrise du suivi budgétaire
- Connaissance du matériel de restauration collective
- Connaissance de base en diététique (nutrition et régimes)
- Maîtrise des marchés publics
- Evaluation et prévention des risques professionnels

❖ Compétences organisationnelles :

- Gestion de la production culinaire en liaison froide et chaude
- Gestion et management des équipes
- Organisation et conduite de réunions d'équipes et des réunions de projet
- Capacité à fixer les objectifs, concevoir des indicateurs, évaluer les résultats et définir des actions correctives,
- Capacité à repérer et analyser les dysfonctionnements.



**RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION DU  
CENTRE HOSPITALIER LE VINATIER**

**DAI-DRH**  
Version 01

Date d'application :  
01/11/2022

Direction Achat et Ingénierie

❖ Compétences économiques :

- Intégrer les contraintes économiques à toutes décisions ou choix techniques
- Anticiper et évaluer les impacts économiques des projets.

❖ Savoir être :

- Entretien des relations efficaces avec l'ensemble des collaborateurs
- Faire preuve d'organisation, d'observation, de méthode et de créativité
- Avoir un esprit d'analyse et de synthèse
- Etre réactif et savoir faire face à un changement rapide d'organisation
- Savoir communiquer, argumenter, transmettre et rendre compte
- Avoir le sens de l'équité et de la négociation
- Faire preuve de capacité d'écoute, de pédagogie et de diplomatie
- Savoir adapter son discours aux circonstances et aux interlocuteurs
- Etre dynamique, force de propositions et ouvert d'esprit
- Avoir la capacité à déléguer des responsabilités à ses collaborateurs
- Savoir anticiper les évolutions
- Faire preuve de disponibilité