



DIRECTION DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE

Restauration

FICHE DE POSTE Responsable Distribution UCP Restauration

Codification du document :

Rédacteur(s) : F.MICHEL, Ingénieur Restauration

Date d'application : 10/01/2019

Approbateur(s) : A.GERBEAU, Ingénieur Responsable Logistique

Gestionnaire(s) : F.MICHEL, Ingénieur Restauration

LOCALISATION ET RATTACHEMENT

PRESENTATION GENERALE DU SECTEUR D'ACTIVITE

- Le service Restauration du CHU de Rennes est composé d'une Unité Centrale de Production, d'un pôle qualité UCP-Services de Soins, d'un pôle gestion et approvisionnement et de 4 restaurants. Il fonctionne 7 jours sur 7.
- Le service Restauration compte 150 agents et produit jusqu'à 8100 repas par jour.

LIEU D'EXERCICE

- Unité Centrale de Production, CHU de Rennes

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- Ingénieur Restauration

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES

- Ingénieur Restauration,
- Responsable de production UCP,
- Responsable du Pôle Gestion et Approvisionnement,
- Prise de commande de repas informatisée
- Responsable Pôle Qualité Maintenance UCP Services de soins,
- Responsables des Selfs et Internats,
- Diététicienne UCP,
- Services Logistiques,

ACTIVITES

MISSIONS

Sous l'autorité de l'Ingénieur Restauration, il :

- Est Responsable des secteurs de distribution des repas
- Encadre l'ensemble des équipes des secteurs : allotissement, assemblage des plateaux, transport et laverie du service Restauration,
- Assure la gestion et veille à l'ordonnancement des tâches définies,
- Est garant de la qualité des prestations d'allotissement et d'assemblage des plateaux repas des patients, des selfs et des internats, ainsi que de leur acheminement jusque dans les services de soins, en collaboration avec les services logistiques,
- Est force de proposition pour une évolution efficiente des tâches, méthodes et ordonnancement de celles-ci.

ACTIVITES PRINCIPALES

Mission – Encadrement :

- Encadre l'ensemble du personnel des secteurs Allotissement, Assemblage plateaux, Transport et Laverie et coordonne l'ensemble des opérations.
- Elabore les plannings de ses secteurs et s'assure de la bonne adéquation des ressources par rapport à l'activité. Suit l'absentéisme et met en place des situations dégradées au besoin.
- Evalue les agents et s'assure notamment de la formation des agents sur les différents postes,
- Informe, communique, sensibilise et fait adhérer les équipes aux évolutions de service.

Mission – Allotissement

- S'assure de la conformité des opérations de stockage des produits finis, notamment le respect du FIFO et des DLC.
- Réalise les commandes de fruits, de produits laitiers et épicerie pour l'assemblage plateaux, en fonction des historiques et/ ou s'assure de leurs bonnes exécutions et adéquations.
- Veille au respect de l'allotissement des produits, par date, menu et DLC.

Mission - Assemblage plateaux :

- Coordonne l'ensemble des opérations d'assemblage plateaux
- Veille à l'approvisionnement des chaînes d'assemblage plateau au fur et à mesure des besoins
- Veille à la bonne exécution des opérations et notamment à la conformité du plateau par rapport à la carte plateau et régime indiqué. Veille également au bon adressage des chariots.
- Veille au respect de la chaîne du froid et à la cadence de sorties des denrées alimentaires des chambres froides. S'assure que les chariots soient tous étiquetés et dotés d'une poche de CO2.
- Contrôle les taux de perte et écarts entre les commandes prévisionnelles et effectifs des patients. Ajuste celle-ci au besoin et sensibilise les différents acteurs.

Mission – Transport- Laverie :

- Veille au respect de l'ordonnancement défini des livraisons et en vérifie la bonne exécution (heures départ et retour),
- Ajuste l'ordonnancement en fonction des ressources et de l'activité,
- Assure le suivi des chronotachygraphes et kilométrages des véhicules,
- S'assure du bon état des véhicules et fait appel au garage du CHU, pour éventuelle maintenance,
- Veille à la bonne exécution des opérations de nettoyage et de désinfection : chariots ; plateaux ; bacs ; rolls ; ainsi qu'en laverie production UCP : bacs inox ; petits ustensiles de cuisine.
- Réalise les commandes de produits de nettoyage sur l'ensemble des secteurs de l'UCP,

Mission – Hygiène et suivi HACCP :

- Définit avec la Responsable Qualité, les procédures HACCP et plans de nettoyage des locaux et équipements,
- Veille au respect des règles d'hygiène et procédures HACCP. Fait état des dérives et écarts sur son secteur et mets en œuvre les actions correctives.
- Sensibilise les agents en collaboration avec la Responsable Qualité.
- S'assure de l'état des équipements et notamment des chariots, plateaux, cagettes, ... et évalue les besoins éventuels en renouvellement,

EXIGENCES DU POSTE

DIPLÔME(S) PROFESSIONNEL(S) REQUIS OU SOUHAITE(S)

- Bac Pro logistique à BTS Hotellerie Restauration, Logistique,
- Connaissance de l'environnement agro-alimentaire

COMPETENCES REQUISES

- Connaissance de l'outil informatique : Word et Excel,
- Dispose de compétences managériales reconnues,
- Connaissance en logistique et gestion de flux,
- Connaissance des profils alimentaires,
- Connaissance des normes d'hygiène et démarche HACCP,
- Rigueur, organisation et méthode dans le travail.

QUALITE REQUISES

- Sens de l'autorité, mais aussi de l'écoute, du dialogue avec une certaine adaptabilité dans la communication en fonction des situations,
- Rigueur, dynamisme, réactivité, organisation et méthode dans le travail,
- Prise de recul et bonne gestion du stress,

CONDITIONS D'EXERCICES

- Temps plein 100%
- Horaire de 7h30 à 15h30
- Travail un weekend sur 4, comme responsable de weekend
- Disponibilité occasionnelle en dehors des horaires prévues

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