

CHU Dijon	PROFIL DE POSTE RESPONSABLE ADJOINT RESTAURATION	N° de référence :	Version 3
		Date de mise en application	

	Rédacteur(s)	Vérificateur	Approbateur(s)
Nom et fonction	J.FATIEN Ingénieur responsable restauration	C. PICHON Ingénieur responsable restauration	Kamel BOUYAHIAOUI Directeur des Affaires Economiques
Date	10/03/2023	13/03/2023	15/03/2023
Visa	JF	CP	KB

1 - DENOMINATION DU POSTE

Grade : Encadrement technique supérieur (technicien supérieur ou ingénieur junior)

Fonction : « Responsable adjoint restauration » et « coordonnateur Technique et Organisationnel de la Cuisine Centrale »

Affectation : Direction des Affaires Economiques et Logistiques

Localisation : Cuisine Centrale

2 - MISSION PRINCIPALE

Le coordonnateur Technique et Organisationnel de la cuisine centrale :

- ♦ Supervise et coordonne les différents secteurs de la cuisine centrale pour optimiser (moyens techniques et humains) son fonctionnement en s'appuyant sur les Responsables des inter-secteurs Production, Magasin-expéditions, et du secteur Planification.
- ♦ Assiste le Responsable Restauration dans ses tâches (conduite de projets, animation de réunions,...) et remplace le Responsable Restauration en son absence.
- ♦ Veille à la qualité des productions culinaires et à la satisfaction des consommateurs
- ♦ Contribue à l'amélioration de l'organisation et de la vie du service Restauration, et plus particulièrement de la cuisine centrale.
- ♦ Participe au respect du budget alloué au Service Restauration et aux divers objectifs qui lui sont assignés (économiques, organisationnels, ...). En conséquence, il suit l'évolution des dépenses et veille au respect de l'enveloppe budgétaire allouée à la fonction restauration.

3 - ACTIVITES DU POSTE

- Gère par délégation le personnel de la cuisine centrale ;
- Applique et fait appliquer les différentes procédures, instructions de travail et autres consignes relatives à la démarche qualité des différents secteurs de la cuisine centrale ;
- Fait respecter les dispositions prises en matière d'hygiène des locaux, des matériels et du personnel ainsi que le règlement intérieur et les consignes en matière de sécurité ;
- Assure la supervision de la planification informatisée et des évolutions qu'elle peut nécessiter ;
- Participe au recrutement des agents ;
- Procède à l'évaluation des cadres placés sous son autorité directe et participe à la notation des agents qui en dépendent ;
- Participe au choix et à la validation des nouveaux produits, nouvelles recettes ainsi qu'au suivi des coûts de revient associés ;
- Gère et coordonne l'organisation des prestations particulières (repas de direction, manifestation de départ...) pour les activités de fabrication et livraison ;
- Participe au maintien en bon état de l'outil de production (locaux et matériels) ainsi qu'au processus d'achats de matériels et de leur acquisition ;
- Participe à l'élaboration des objectifs stratégiques du service restauration. A ce titre, il est source de propositions en vue d'améliorations des techniques et moyens de production de la restauration du CHU ;
- Veille au bon climat social et gère le cas échéant les conflits en liaison avec le responsable de restauration.

4 - LIEN HIERARCHIQUE

Le coordonnateur Technique et Organisationnel de la cuisine centrale est placé sous l'autorité du Responsable restauration auquel il rend compte de ses actions.

5 - RELATIONS DE TRAVAIL LES PLUS FREQUENTES

Le coordonnateur technique et Organisationnel de la cuisine centrale travaille en particulier avec :

* Le Coordonnateur technique et organisationnel des sites satellites

* La responsable Qualité Restauration

* Avec la cellule achat du GHT 21-52

* Le CLAN de l'établissement

* Le Responsable de la maintenance restauration et la Direction des Services Techniques

Il sera également amené à travailler avec les cadres des différents sites du Service Restauration.

6 - EXIGENCES DU POSTE

6.1.- Diplôme requis

BAC + 2 à BAC+5, apprécié dans le domaine de l'alimentation ou de la restauration

6.2.- Formations obligatoires ou spécifiques

* Formation d'adaptation à l'emploi des ingénieurs

7 .- COMPETENCES REQUISES DANS LE POSTE

7 .1 .- Savoir-faire et savoir être

Aptitude à gérer une unité de production et des unités de distribution décentralisées, aptitude à la conduite de projet, en faisant preuve notamment de :

- Compétence et grande expérience dans la restauration collective
- Capacité d'initiative, d'entreprise et d'innovation ;
- Sens des responsabilités ;
- Facilités relationnelles ;
- Sens de l'autorité ;
- Objectivité, impartialité et équité dans la gestion des personnels ;
- Qualité relationnelle aiguisée ;
- Aptitude à motiver et à déléguer efficacement ;
- Disponibilité.

7 .2 .- Connaissances

- De la technologie de cuisine collective ;
- De la méthode HACCP et de la réglementation alimentaire ;
- Des statuts et règles relatives au personnel technique et ouvrier ;
- D'éléments de nutrition et de microbiologie alimentaire.