

## FICHE DE POSTE N°2

### RESPONSABLE DE LA QUALITE CULINAIRE ET DE L'ORGANISATION DES RESTAURANTS

#### IDENTIFICATION DU SERVICE DE RESTAURATION DU CENTRE HOSPITALIER DE LIBOURNE

- ⇒ **Localisation géographique** : Tous les secteurs de l'Unité Centrale de Production Culinaire, les restaurants, l'office relais, les offices des Unités de soins et d'hébergement des différents sites du CHL (Centre Hospitalier de Libourne).
- ⇒ **Quotité et horaires** : Temps plein de 39h hebdomadaire de 8h30 16h 30 (quotité de 8h) du lundi au jeudi 9h 16h (quotité de 7h) le vendredi. A adapter en fonction des objectifs et des missions
- ⇒ **Organisation du travail** : Cycle de 5 jours sur 7 du lundi au vendredi hors fériés
- ⇒ **Grade** : TSH (Technicien Supérieur Hospitalier)

#### LIAISONS HIERARCHIQUES

- Cadre de proximité** : Ingénieur(e) du service restauration
- Direction fonctionnelle** : Directeur(trice) des Services Economiques / Ingénieur(e) responsable du pôle logistique générale
- Responsabilité hiérarchique** : Responsables et agents des restaurants, Responsable de l'approvisionnement et des logiciels métiers, Responsable de la production.

#### LIAISONS FONCTIONNELLES

- |   |   |
|---|---|
| ⇒ Cadres soignants et personnels hôteliers        | ⇒ cadres administratifs (DRH etc) techniques et logistiques |
| ⇒ Cadre diététique                                | ⇒ Agents du service de restauration                         |
| ⇒ Services Economiques                            | ⇒ Direction qualité   |
| ⇒ Fournisseurs / prestataires extérieurs          | ⇒ Technicien de maintenance                                 |
| ⇒ Instances officielles de contrôle (DDPP/DGCCRF) | ⇒ Responsable des commandes alimentaires                    |
| ⇒ Cellule d'hygiène hospitalière                  | ⇒ Responsable logistique                                    |
| ⇒ Responsable de l'office relais                  | ⇒ Responsable hygiène                                       |

**CADRE REGLEMENTAIRE** ⇒ Loi du 9/01/1986 n°8633 (statut des fonctionnaires) Loi du 13/07/1983 n°836634 (droits et obligations des fonctionnaires) ⇒ **Qualification initiale et / ou diplôme** : Bac +2 (domaine de la restauration) minimum requis

- TACHES** ⇒ **Gestion de la qualité culinaire** : Evaluation et contrôle de la qualité de la prestation sur secteur production et en offices des services, Suivi des non-conformités et des signalements d'événements indésirables  
Elaboration des procédures qualité, Gestion groupe de dégustation de l'UCPC, Participation aux instances : PAQ (Plan d'Amélioration de la qualité) /CLAN (Comité Liaison Alimentation et Nutrition) /..., Mise en œuvre des enquêtes de satisfaction.
- ⇒ **Suivi de la gestion de la production** : Organisation de la production en lien avec le responsable de la production, Mise à jour et évolution des grilles de menus, Validation des fiches techniques de fabrication (logiciel Hestia), Tests recettes et denrées.
- ⇒ **Gestion budgétaire** : Elaboration des tableaux de comptabilité des repas, Suivi tableaux de bord coût repas / denrées, Participation aux inventaires, Gestion analytique des achats et des stocks, Achats matériels en lien avec ingénieur(e) du service, Participation à l'élaboration de l'EPRD (Etat Prévisionnel Recettes et Dépenses).
- ⇒ **Gestion des Ressources Humaines** : évaluations professionnelles annuelles des agents de son secteur
- ⇒ **Suivi paramétrage informatisé des menus** en lien avec cadre diététique et responsable approvisionnements, Suivi du conditionnement des plateaux repas informatisés (Logiciel Hestia).
- ⇒ **Gestion des appels d'offres alimentaires, équipements matériels** : Evaluation des besoins, rédaction des cahiers de clauses techniques, organisation des tests, analyse des offres, participation aux commissions de choix en lien avec ingénieur(e) du service
- ⇒ **Organisation de prestations particulières** : Validation et gestion des commandes, Suivi des prestations, menus festifs, repas direction etc en lien avec le responsable des approvisionnements.
- ⇒ **Gestion des Restaurants** : Organisation du travail, suivi de la qualité de la prestation servie, suivi du respect des procédures en lien avec la Responsable de l'hygiène, évaluation de la fréquentation et de la satisfaction clientèle, Animations ponctuelles, gestion logiciel encaissement, gestion des allergènes.
- ⇒ **Participation aux audits** hygiène, rédaction procédures en lien avec responsable hygiène.
- ⇒ **Tâches ponctuelles** : Commission de restauration, Mise en route des nouveaux matériels etc
- ⇒ **Remplacement de la responsable hygiène** sur missions prioritaires
- ⇒ **Possibilité de remplacement du responsable de production** dans une organisation en mode « dégradé »

## **COMPETENCES REQUISES**

### ⇒ Compétences de base

- Connaissance de la cuisine hospitalière et commerciale
- Maîtrise de la liaison froide en cuisine centrale
- Maîtrise des règles d'hygiène
- Maîtrise de l'organisation du travail en production et dans les restaurants
- Connaissance des logiciels de gestion de la production et des commandes
- Maîtrise des logiciels bureautique

### ⇒ Compétences spécifiques

Savoir-faire : Intérêt pour la cuisine

Soucieux de la qualité de la prestation et du service

Capacité d'organisation, autonomie, esprit d'observation

Aptitude à la gestion, à l'écoute, à la communication, à la négociation,

Aptitude au management et à l'animation d'équipe

Gestion des modes dégradés

Savoir être : Présentation soignée Exemplarité

Discrétion, Rigueur, dynamisme, créativité

Esprit positif, esprit d'initiatives et sens des priorités

Sens des responsabilités, sens de l'autorité, de la négociation