



## Fiche de Poste

### Responsable de la Restauration - UCPC

CLASSIFICATION : P1  
N°2024-76

#### Informations Générales

**Intitulé du poste** : Responsable de la restauration (F/H)

**Responsables Hiérarchique** : Directeur(trice) adjoint(e) chargé(e) du numérique, des achats, de la logistique et de la transformation écologique

**Lieu de travail** :

UCPC

121 rue de la Béchade – 33000 BORDEAUX

#### Références réglementaires et/ou institutionnelles

- VU le Code général de la fonction publique et notamment ses articles L 332-15 à L 332-17, L 352 à L 352-4, L 352-6

#### Missions et activités du poste

**Missions générales du poste** :

Sous la responsabilité du Directeur(trice) adjoint(e) chargé(e) du numérique, des achats, de la logistique et de la transformation écologique, le/la responsable devra organiser les activités de l'UCPC, aider au pilotage des projets, animer les équipes des différents secteurs en s'appuyant sur les référents de secteur, veiller à la qualité et à la diversité de la production, maîtriser les coûts d'approvisionnement et de production.

**Activités principales** :

En lien avec l'ingénieur en charge de la logistique, son rôle est :

- D'assurer l'encadrement des agents de l'UCPC, du responsable de production et du responsable du magasin ;
- Animer les équipes, coordonner les activités des différents secteurs (achats, magasin et cuisine) ;
- Planifier et organiser les activités courantes et les manifestations ponctuelles ;
- Contrôler la qualité de l'approvisionnement et maîtriser les coûts associés ;
- Superviser l'élaboration des menus et des événements culinaires ;
- Participer et déployer les appels d'offres avec les différents prestataires et effectuer le suivi de l'exécution des marchés ;
- Gérer les équipements de cuisine, suivre leurs conformités et vérifier l'entretien et la maintenance.
- Préparer le plan d'investissement des équipements en lien avec le référent de la maintenance ;
- Maîtriser et contrôler les budgets avec l'analyse et les prévisions de coûts de productions et d'achats du secteur culinaire.
- Etablir un lien de communication avec les prestataires de service et faire le suivi des besoins ;



## Fiche de Poste

### Responsable de la Restauration - UCPC

CLASSIFICATION : P1  
N°2024-76

- Adapter l'organisation aux évolutions des techniques de production et de distribution alimentaires ;
- Poursuivre les actions mises en place dans les démarches « éco-responsable » ;
- Sous la responsabilité de l'ingénieur logistique assurer la mise en œuvre des projets, propositions d'optimisation des processus et des ressources humaines et veiller au respect des échéanciers requis ;
- S'inscrire dans les démarches de certifications (iso 22000) et d'amélioration continue (participation au CLAN « comité de liaison en alimentation et nutrition ») ;
- Veiller à la mise en œuvre des projets logistiques et accompagner les équipes dans les changements.

### Caractéristique et maîtrise du poste

**Diplôme et/ou qualification :** Bac + 2 dans le domaine de la restauration

#### **Connaissances :**

- Techniques culinaires ;
- Connaissances approfondies des technologies de production collective ;
- Pratique confirmée des outils bureautiques et des logiciels de gestion de production ;
- Équipements et technologie des matériels de cuisson ;
- Normes et techniques d'hygiène et de sécurité ;
- Connaissances du recueil des consignes de sécurité ;
- Maîtrise des méthodes d'analyse et de gestion des risques ;
- Encadrement du personnel ;
- Démarches, méthodes et outils de la qualité.

#### **Savoir-être :**

- Disponible
- Rigoureux
- Méthodique
- Sens de l'organisation et de la communication.

#### **Savoir-faire :**

- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel ;
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné ;
- Concevoir, piloter, évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence ;
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles ;
- Être réactif afin de pouvoir mettre en place des solutions rapides lors des enjeux rencontrés ;
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs.



## Fiche de Poste

### Responsable de la Restauration - UCPC

CLASSIFICATION : P1  
N°2024-76

#### Relations

##### Relations professionnelles les plus fréquentes :

- Directeur du service des finances, du numérique et des ressources matérielles ;
- Responsable du service achat ;
- Cellule marché ;
- Services techniques et de maintenance ;
- Agents du service logistique.
- La Direction des Ressources humaines

##### Autres relations

- Chef d'établissement ;
- Cadres et cadres supérieurs de santé ;
- Fournisseurs et prestataires ;
- Responsables logistiques des établissements du GHT.

#### Spécificités du poste

- Forfait cadre
- Poste temps plein
- Organisation du temps de travail selon le protocole en vigueur au sein du Centre hospitalier Charles Perrens.
- CA + 20 jours de RTT

**EPI :** Nous rappelons que l'utilisation de produits ou matériels dangereux ou exposition à des matières biologiques, impliquent l'obligation du port des Equipements de Protection Individuelle et qu'il est de la responsabilité du professionnel de se protéger.