

Définition du métier

- Gérer l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques mis à disposition
- Garantir l'efficacité et à la qualité des prestations fournies

Liens hiérarchiques

- N+2** Directeur de la Logistique
N+1 Ingénieur restauration
N-1 Responsable adjoint de production
N-2 Référent d'atelier

Particularité du poste

- Roulement : fixe – 1 poste en cuisine centrale ZE Beaubâton
- Horaire : 7h00 / 15h30

Liens fonctionnels

- Responsable Logistique * Médecine du travail
- Responsable Qualité * Secrétariat des menus
- Responsable des Restaurants * Service achats
- Responsable Maintenance

Activités principales

1. Gestion de production

- Exploite les outils informatiques de gestion de production et de commande de repas
 - Coordonne et supervise les secteurs production à partir des denrées prétraitées et jusqu'au conditionnement des préparations
 - Participe aux contrôles de la qualité des productions : contrôles visuels et gustatifs
- Participe à la formation technique des agents restauration polyvalents

2. Approvisionnements et achats

- Supervise les fiches de fabrication établies par le responsable adjoint de production
 - Centralise les besoins à S-3 des différents secteurs, gère le calcul des approvisionnements et transmet les besoins au responsable magasin
 - Assiste le responsable logistique pour la gestion des litiges
- Participe aux achats alimentaires auprès de l'ingénieur

3. Définition de la prestation

- Participe à commissions mensuelles menues
 - Conduit la définition et/ou l'actualisation des fiches recettes
- Participe au suivi des coûts de revient

4. Gestion et animation des équipes

- Gère les plannings de l'ensemble du service de restauration (Excel)
 - Anime les équipes, et plus directement l'encadrement de chaque atelier : briefings, réunions d'information, contrôle, formation technique, besoins en formation.
 - Participe à la gestion des mouvements de personnels et des litiges éventuels
 - Participe à l'élaboration des fiches de fonction de son secteur
- Conduit des entretiens individuels d'évaluation, participe à l'évaluation des compétences de son secteur et à l'évaluation administrative annuelle.

Activités principales

5. Maintenance, achats d'équipements

Gère les demandes de maintenance préventive et curative de l'ensemble des locaux de production auprès des techniciens de maintenance

Participe au choix des équipements

6. Qualité hygiène

- Vérifie en permanence que les enregistrements définis aux différents points de contrôle sont effectifs : ISO + HACCP
 - Participe à la gestion des analyses alimentaires et de surfaces jusqu'au suivi des non conformités en liaison avec l'ingénieur
 - Vérifie l'application des documents de travail
- Suit les tableaux de bord qualité et H.A.C.C.P. Identifie et participe à l'enregistrement de tout problème relatif au produit, au processus et au système qualité

7. Activité traiteur et suivi des prestations

- Recueille les besoins de prestations traiteur, coordonne la réalisation
- Participe au suivi de la prestation repas auprès des services de soins

COMPETENCES

Savoir faire	Savoir	Savoir être
► Intérêt et goût pour la production culinaire ► Maîtrise de la production culinaire ► Connaissances confirmées et bon niveau de pratique en hygiène, bactériologie, alimentation et diététique (régimes, textures) ► Niveau 2 pour l'exploitation de logiciels de gestion de production et bureautiques	► Diplôme de niveau III ou équivalence ► Connaissance de l'environnement hospitalier.	Relationnel ► Aptitude au travail en équipe et au management Organisationnel ► Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur Capacité d'adaptabilité ► Polyvalence Cognitif ► Sait partager ses connaissances