

	REST-RH- 002.7	Fiche de poste	Page : 1/2
			Date : Juin 2021
Version n°01	Encadrant(e) des ressources humaines		
Historique			
Numéro de version	Date	Nature des éventuelles modifications	
01	10/06/21	Création	

1/ DÉFINITION DU POSTE:

Code du Répertoire des métiers de la Fonction Publique Hospitalière:

- Encadrant(e) gestion des ressources humaines. Code Métier : 45F75

Planifier, coordonner et contrôler l'activité RH du service de restauration, en animant une équipe et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies

Définition :

L'encadrant des ressources humaines est garant du bon fonctionnement de l'ensemble du service de restauration. L'équilibre RH des secteurs doit être garanti tout au long de l'année.

Son rôle de management concerne l'ensemble des agents du service de restauration.

Poste numéro : RRH sur le planning

Le secteur de travail :

- Affectation quotidienne : Mignaloux-Beauvoir
- Déplacement plusieurs fois par an : Poitiers – Montmorillon – Lusignan – Loudun - Châtellerauld
- Déplacement ponctuel pour les besoins du service : France.

L'amplitude horaire :

- Entre 6h30 et 17h sur la base de 7h30 de temps de travail par jour.

L'agent est positionné sur un « planning cadre » les horaires de travail doivent être adaptées aux besoins du service.

Les savoir-faire de l'encadrant ressource humaine doivent être partagés avec le responsable et les deux adjoints afin de pouvoir être remplacé en cas d'absence.

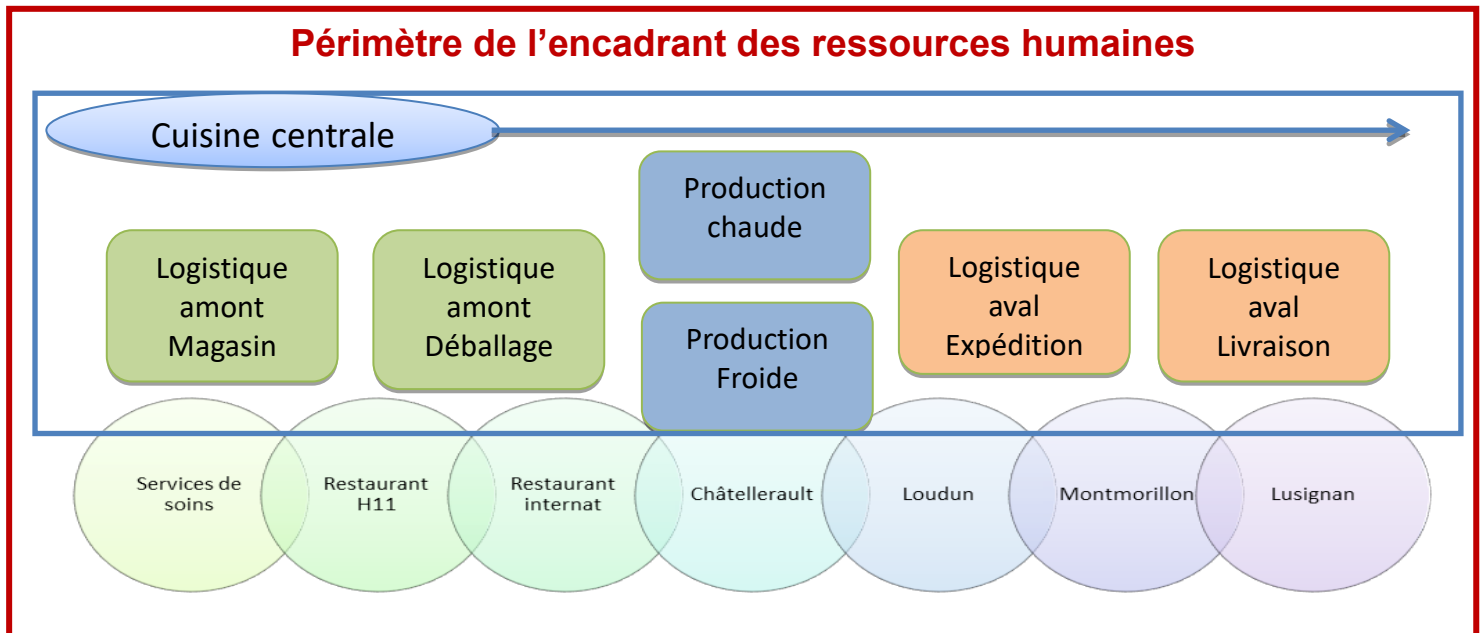
Les plannings de congé doivent être coordonnées afin qu'un responsable soit toujours disponible du lundi au vendredi (le responsable du service de restauration ou l'un des deux adjoints).

Les congés annuels sont planifiés avec l'accord du responsable du service de restauration.

L'agent qui souhaite s'absenter de son poste de travail doit préalablement en formuler la demande auprès de son responsable.

Rédaction	Validation de l'agent	Approbation
David BRIAND Responsable de restauration	Nom : Date : Signature :	Adeline HOCQUET Directrice Logistique

2/ PÉRIMÈTRE D'ACTIVITÉ



3/ LES ACTIVITES

Management des équipes :

- ✓ Gérer l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques mis à disposition
- ✓ Collaborer au recrutement du personnel des secteurs
- ✓ Accueil, orientation, conseil et information aux agents du service restauration (carrière, statut, rémunération, formation)
- ✓ Faire respecter les plannings de travail des agents
- ✓ Rendre compte de ses actions au chef de service
- ✓ Conception et réalisation d'outils et / ou de méthodes (planning – indicateur –gestion carrière).
- ✓ Encadrement de proximité d'équipes gestion et développement des personnels.
- ✓ Contrôle de l'application de la réglementation et des règles RH
- ✓ Organisation, coordination supervision des contrôles relatifs aux secteurs du service restauration.
- ✓ Préparation et animation de réunions et de divers groupes de travail ou de projets institutionnels
- ✓ Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs au domaine RSE du service
- ✓ Obligations du fonctionnaire (consultable sur l'intranet) :
 - Secret professionnel, discrétion et obligation de réserve
 - Neutralité
 - Obéissance hiérarchique

L'encadrant des ressources humaines est expert dans son domaine, il peut être sollicité afin de développer un projet en lien avec ses compétences.

D'autres tâches peuvent être demandées par l'encadrement pour raison de service.

4/ INDICATEURS:

La gouvernance du service de restauration est basée sur le système de management par la qualité. Afin d'optimiser les prises de décision, un tableau de bord des indicateurs doit être tenu à jour. Chaque responsable de secteur a en charge son actualisation quotidienne.

Voici la liste non exhaustive des indicateurs disponibles :

- Absentéisme
- MOI/MOD
- RH / secteur

La pertinence des indicateurs étudiée doit être réévaluée chaque année.