

	Fiche de poste Responsable Service Restauration	
Code : 25R70 Métier : Responsable restauration	Libellé : UF :	
Rédacteur : D. PIVETEAU Directrice des Ressources Matérielles	Validation : D. PIVETEAU, Directrice des Ressources Matérielles	Révision :

Les hôpitaux du bassin de Thau recrutent un Responsable du service de restauration en contrat à durée indéterminée ou mutation. Poste libre dès novembre 2022

Contacts et candidatures:

Mme PIVETEAU, Directrice des Ressources Matérielles:

04 67 46 57 05, dpiveteau@ch-bassindethau.fr

Candidatures à adresser à

secdrham@ch-bassindethau.fr

dpiveteau@ch-bassindethau.fr

Informations générales

Contexte du poste :

Les Hôpitaux du Bassin de Thau (HBT) : 944 lits et places, dont 50% de lits d'EHPAD et USLD

L'activité des HBT est répartie sur 6 sites géographiques :

- Site principal « Hôpital saint Clair » à SETE sur lequel est implantée l'activité MCO (médecine, chirurgie, urgences, réanimation, gynéco obstétrique, pédiatrie et néonatal...) et psychiatrie.
- Hôpital Saint Loup à AGDE
- EHPAD Laurent Antoine à AGDE
- EHPAD USLD « les Pergolines » à SETE
- EHPAD Claude Goudet à MARSEILLAN
- EHPAD l'Estagnol à VIAS

Le service de restauration est organisé en 4 secteurs :

- une Unité Centrale de Production (20 ETP), située sur le site de l'Hôpital saint Clair à Sète gérée par le Responsable production
- un service distribution, réparti sur le site de l'Hôpital Saint Clair et des Pergolines, géré par le responsable distribution
- un secteur Magasin alimentaire / approvisionnement (2 ETP), géré par le Responsable magasin alimentaire
- La démarche qualité/ HACCP est structurée et gérée par la Responsable Hygiène Qualité/ projets transversaux
- L'unité Centrale de production dessert le site principal de l'hôpital Saint Clair et tous les autres sites (offices alimentaires sur chacun des autres sites)
- 700 000 repas par an en liaison froide, soit 2800 repas /jour
- Self en liaison mixte pour 200 repas/ jour
- Budget alimentaire de 1.2M€,

- Commande des repas informatisée (DATAMEAL) et Gestion de la production informatisée (DATAMEAL)

Forces/atouts :

- Equipe dynamique et performante
- Démarche qualité organisée et suivie (Responsable qualité Hygiène)
- Qualité de la prestation reconnue
- Travail en collaboration avec le CLAN
- Marchés groupés (groupement régional et GHT)
- Participation au PAT (Plan d'alimentation territorial)
- Prise de commande et gestion de la production informatisée (DATAMEAL)
- Couts maîtrisés

Enjeux/ projets :

- Evolution qualitative de l'offre alimentaire (EHPAD/USLD en particulier, développer des offres spécifiques service maternité...etc)
- Assurer le suivi de la GPAO mise en place en 2021
- Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec le CLAN et les associations (Dons)
- Mettre en place la démarche développement durable et piloter des projets en lien avec la loi EGALIM et AGECE (introduction de produits bio, circuits courts, gestion des bio déchets, suppression des emballages à usage unique)
- Accompagnement du plan de modernisation/renouvellement des équipements (>1M€ sur 10 ans)
- Participer au projet de reconstruction des Pergolines (EHPAD/USLD/SSR) sur le volet prestation de restauration
- Conforter/ développer la démarche qualité et la professionnalisation des équipes, notamment sur les sites « extérieurs »

Définition :

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Le responsable du service restauration est placé sous l'autorité de la Directrice des Ressources Matérielles

Missions :

- Garantir la production et la distribution de l'ensemble des repas destinés aux patients, résidents, et professionnels des Hôpitaux du Bassin de Thau
- Planifie et organise les activités et les moyens de son service, en assurant la qualité et la sécurité des activités
- Coordonne et assure le contrôle et le reporting des différents secteurs de la restauration
- Propose des évolutions d'organisations et de prestations, en lien avec les évolutions de la fonction restauration, des technologies et des attentes des usagers
- Piloter et assurer a minima 2 commissions de menus par an
- Participer et/ ou piloter aux différentes réunions et commissions (CLAN, PAT, commission menus, comité développement durable...)
- Assure le contrôle du respect des règles d'hygiène, la maîtrise de la démarche HACCP, de la bonne application des normes et procédures dans son domaine, en lien avec la responsable qualité/ hygiène.
- Participe à l'élaboration et la planification des marchés dans son domaine (définition des besoins, contraintes...etc) et au suivi de leur bonne exécution, en lien avec le service achat
- Garantir la maîtrise des couts de la restauration et assure le suivi budgétaire mensuel des dépenses, dans le respect de l'EPRD et de la politique de restauration
- Assure le suivi et le contrôle de la bonne utilisation et maintenance des équipements de la restauration, en lien avec les services techniques

- Organise la continuité de l'activité (continuité de l'encadrement des secteurs et procédure de gestion de crise)
- Réalise des études et travaux relatifs à son domaine
- Représente le service restauration dans les différents réunions et groupes de travail institutionnels
- Anime et manage l'équipe restauration, notamment en organisant des réunions de service régulières

Organisation et particularité du poste

Poste temps plein, forfait cadre

Spécificités du poste :

- . Disponibilité téléphonique (téléphone et ordinateur portable professionnel fourni)
- . Déplacements possibles (multisite)

Relations professionnelles les plus fréquentes : Cadres de la restauration, Cadres de santé, techniques, administratifs (achat notamment), Responsable Qualité/ hygiène, CLAN, Diététiciennes, Fournisseurs et prestataires

Diplômes requis :

BAC +2 à BAC +5 domaine restauration et/ ou industrie agro alimentaire

Expériences professionnelles requises : Expérience en cuisine collective exigée