


FICHE DE POSTE RESTAURATION POSTE T.S.H responsable qualité, internats, entretien batterie	 <h2 style="text-align: center;">DIRECTION DLT</h2>
AFFECTATION : UCPA	
Famille :	Date Validation : Actualisation : Février 2019 Version n° : Version 1
Rédaction : Mme BERENGUER, Mr WEINSTEIN Signature : Signature	Validation : Directeur Signature :

Poste occupé par :
Etablissements : UCPA Euromédecine – Internats Lapeyronie, St éloi, colombière, - Bellevue (Balmès en projet)
Localisation du bureau :
Coordonnées téléphoniques : 04.67.33.55.19 – 06.65.84.98.17

DEFINITION ET SPECIFICITES DU POSTE :

- Développer les outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service restauration. S'assure de la mise en œuvre du Plan de maîtrise Sanitaire qui décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer la sécurité alimentaire de ses productions.
- Rend compte des évaluations des contrôles effectués tout au long de l'année à sa hiérarchie et aux services compétents. Réalise des contrôles sur l'UPA et les satellites. Assure les formations pertinentes aux agents restauration.
- Organiser et coordonner les actions des personnels et des productions sur l'ensemble des différentes activités aux méthodes et aux exigences différentes.
- Conduire et mettre en oeuvre un projet défini de gériatrie partie hôtellerie et restauration, organise, mise en place et suivi des équipes et matériels.
- Animer en enrichissant les demandes clients sur le système de gestion RECCO
- Rattaché à l'encadrement restauration, participe à différentes sessions de recrutement.
- Encadre des équipes et des cadres de la restauration.

MISSION 1 : Responsable Qualité restauration

Peut coordonner directement ou par voie hiérarchique cette activité dans sa totalité ou en partie.

Grande autonomie dans l'organisation de son travail, rôle fonctionnel d'animateur qualité.

Garant de la démarche et mise en place du plan de maîtrise sanitaire.

Mise en place des contrôles qualités et des formations pertinentes.

Rédiger les procédures et protocoles.

Interlocuteur privilégié avec la société ONET

MISSION 2 : Responsable du secteur laverie batterie et entretien commun.

Organiser et définir l'activité
Planifier, les organisations et les personnels
S'assurer et veiller aux résultats obtenus

MISSION 3 : Responsable du secteur Restauration Bellevue et (balmes au devenir)

Coordonner et conduire un projet défini en gériatrie.
Organiser les activités et les personnels affectés.
Interface relationnelle entre les soignants et le service restauration.
Produire les procédures, protocoles et enregistrement de suivi.
Veiller à assurer et rendre compte des coûts production.

MISSION 4 : Responsable des internats Lapeyronie, St Eloi, Colombière

Coordonner l'activité des internats
Elaborer les menus et appliquer la politique définie par le responsable restauration.
Améliorer la prestation, force de proposition, mise à profit de son cursus professionnel.
Développer la prestation et valoriser les produits
Interface relationnelles avec les chefs internes
Assurer les formations de terrains, technologie appliquée culinaire et production.
Met en place les documents qualités dans le respect de la réglementation.
Organise sur bellevue l'activité hôtelière des chambres d'hôtes, chambres de garde, chambre internes, appartement T2, T3

MISSION 5 : Première interface système RECCO restauration

Assurer les remplacements ou soutien direct à l'agent titulaire de cette tâche.
Répondre aux demandes d'enregistrements des agents ou entreprise suivant les modalités et les conventions.

MISSION 6 : Participe activement aux sessions de recrutements

Recueillir les directives hiérarchiques du responsable, responsable adjoint sur les profils de postes à pourvoir.
Mets à profits son expérience et parcours professionnels pour recruter les profils correspondants aux postes.
Rendre compte des avis et commentaires.

RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FREQUENTES :

Responsable restauration
Responsable adjointe
Encadrements restaurations
Chefs internes
Cadres gériatrie
Entreprises extérieures

LIAISONS HIERARCHIQUES

Responsable restauration
Responsable adjointe

LIAISONS FONCTIONNELLES

Encadrements restaurations
Chefs internes
Cadres gériatrie
Entreprises extérieures

SAVOIR FAIRE REQUIS :

- Méthodologie d'analyse des besoins,
- Connaissance de la réglementation en hygiène alimentaire
- Maîtrise des méthodes HACCP et PMS
- Capacité à réagir aux non conformités et en apporter des actions correctives adaptées
- Bon relationnel
- Savoir piloter les projets et les équipes
- Savoir décliner la politique définie du responsable restauration

CONNAISSANCES ASSOCIEES :

Encadrement EQUIPE	Diététique	Démarches méthodes, outils de la qualité, Maîtrise PMS	Techniques de communication	Exercice, organisation et actualités professionnelles	Maîtrise de l'outil informatique	Maîtrise poste cuisinier, restauration Pâtisserie
3	1	3	2	3	2	3

1 : Connaissances générales 2 : Connaissances détaillées 3 : Connaissances approfondies

CONDITIONS D'EXERCICE DU METIER :

- Bureau sur le site de l'UCPA à Euromédecine
- Déplacements réguliers sur l'ensemble des sites du CHU
- Horaires variables, horaire prédéfini 7h00 -14h30
- Poste à repos fixe WE, toutefois peut être amené exceptionnellement à travailler jours fériés et dimanche.

NIVEAU DE REMPLACEMENT :

Dans le cadre d'autonomie défini, le responsable adjoint de l'activité ciblée remplace le poste.

PREREQUIS INDISPENSABLES :

- Ancienneté de ≥ 10 ans sur un grade de technicien hospitalier restauration hospitalière.
- Expérience ≥ 10 ans sur la gestion et production en restauration collective commerciale comme les restaurants des personnels.
- Expérience d'un poste de responsable qualité avec formation réalisée.
- Maîtrise de la restauration traditionnelle avec CAP/BEP/BAC cuisine
- Capacité confirmée d'encadrements et d'animation des équipes.
- Savoir rédiger des rapports de suivi d'activité.
- Expérience, ancienneté système RECCO

PREREQUIS SOUHAITABLES :

- CAP en pâtisserie
- Bonne maîtrise de l'outil informatique
- Connaissances du système administratif