

TSH Responsable des restaurants du personnel

Lieu d'exercice

Centre Hospitalier du Mans, Unité de Production Culinaire

Positionnement hiérarchique

Liens fonctionnels avec l'ensemble du CHM et sous la responsabilité de l'Ingénieur responsable de service Restauration.

Missions Générales

- 1 - Responsable de l'organisation et du fonctionnement des restaurants du personnel du CHM (self principal, Internat, self Charles Drouet).
- 2 - Chargé de l'organisation, de la préparation et des livraisons de l'ensemble des prestations de l'établissement.
- 3 - Gestion de la régie des différents restaurants.
- 4- Contribue à l'amélioration de la performance du service restauration au travers de la tenue à jour de différents indicateurs, des tableaux de bord et plan d'actions associés.

Description des tâches

1 - Activité d'organisation et de fonctionnement des restaurants du personnel du CHM.

- Préparer les commissions de menus en lien avec la gestion de production et le TSH productions.
- Participer aux commissions de menu et être force de proposition pour faire évoluer la gamme des plats proposés, en fonction de la réglementation, des nouvelles techniques, des goûts et des attentes des clients.
- Collaborer étroitement avec le TSH production et R&D, pour les prévisions, les changements divers et les propositions innovantes (évolution des plats, animations et repas spéciaux, etc.).
- Veiller au bon déroulement des services, à la valorisation de la prestation par la communication et les affichages, et à la qualité de l'accueil proposé par les agents du secteur.
- Garantir le respect du contexte réglementaire d'agrément et de sécurité sanitaire dans son secteur.
- Veiller au respect des budgets par la maîtrise du coût des matières premières, l'ajustement des prévisions, sans sacrifier la qualité des produits et des présentations.
- Veiller à la programmation et au suivi de la maintenance des matériels de son secteur.
- Veiller à la planification des investissements de renouvellement des matériels de son secteur, en relation avec le responsable restauration.
- Suivre la planification des agents des selfs, et maintenir l'équilibre des compétences.
- Identifier les besoins en formation des agents du secteur.
- Se montrer vigilant au maintien d'une ambiance de travail active et efficace dans une atmosphère apaisée, notamment par l'organisation régulière de réunions d'équipes.
- Encadrement de l'agent de maîtrise en charge des restaurants du personnel.
- Contribuer à la proposition d'axes d'amélioration de l'organisation du service restauration et au pilotage de l'activité par le suivi d'indicateurs.
- Participer au déploiement d'un Système de management de la qualité.
- Contribuer à la révision des processus, procédures et leur enregistrement qualité.

2 - Activité préparation et de livraison des prestations de l'établissement

- Valider les demandes de prestations et d'animations exprimées par les différentes Directions et les services de soins.
- En lien avec l'agent de maîtrise veillez à la bonne préparation et à la livraison des prestations demandées.

4 – Participer aux rencontres institutionnelles et aux activités transversales du service restauration

- Réunions des cadres organisées par la Direction.
- Réunions de la Direction fonctionnelle.
- Réunions d'encadrement du service restauration.

- Participer à la gestion des impondérables du service restauration.
- Assurer le remplacement ponctuel des autres TSH lors des périodes d'absence.
- Apporter son concours aux établissements du GHT.

Savoir Etre et Savoir Faire

- Planifier, organiser, répartir la charge de travail de son secteur et allouer les ressources.
- Assurer la continuité d'activité sur son secteur par tout moyen approprié (élaboration de procédures pour les actions quotidiennes, formation d'un binôme, etc.).
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné.
- Piloter, accompagner, motiver son équipe, notamment en animant une réunion de secteur.
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles.
- Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs.
- Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétence.
- Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence.
- Être réactif et force de proposition face aux impondérables dans son secteur.
- Fonctionner en transversalité avec les autres TSH.

Connaissances requises et diplôme

- Maîtrise des techniques de production alimentaire en cuisine centrale.
- Maîtrise du management d'équipes importantes.
- Maîtrise de la réglementation de sécurité sanitaire PMS
- Bonne connaissance du management de la qualité.
- Bonne connaissance des logiciels métiers et administratifs.
- Diplômes techniques des métiers de production culinaire en restauration collective.

Horaires de travail

- Horaire : 08h00 – 16h48
- Temps d'habillage et déshabillage : 5 minutes
- Horaire de repas : 11h30 – 12h30
- Présence du lundi au vendredi en période normale.
- Présence possible en jours fériés et weekends en fonction des nécessités du service.