Responsable du service restauration

Code métier : 25R70 - Responsable restauration.

LIEU D'EXERCICE

Centre Hospitalier du Mans, Direction des Achats de l'Equipement et de la Logistique, service restauration.
Etablissements de la direction commune – services restauration (Saint Calais, Le Lude, Château du Loir).

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Lien hiérarchique : le responsable du service restauration est sous la responsabilité du directeur et de la directrice adjointe des achats, de l'équipement, et de la logistique.

Liens fonctionnels avec :

- L'ingénieure coordinatrice des services logistiques,
- Service Achat et cellule des marchés du CH du Mans,
- Service diététique du CH du Mans et des établissements de la direction commune,
- La direction et services techniques du CH du Mans,
- Les directions fonctionnelles du CH du Mans,
- Services de soins du CHM et des établissements de la direction commune.

MISSIONS GENERALES = PROFIL DE FONCTION

Le service restauration du CH du Mans, composé de 100 agents, produit 1,2millions de repas par an, dont 280 000 pour le personnel du CHM, avec une unité centrale de production alimentaire, 2 selfs et 1 internat.
Il vient en appui des établissements de la direction commune pour leur production de repas et leur selfs.

Sous l'autorité du directeur et de la directrice adjointe des achats, de l'équipement, et de la logistique, le responsable restauration assure le pilotage du service en lien avec son équipe d'encadrement constituée de 4 TSH, 1 TH et 6 agents de maîtrise.
Il a pour mission de :

- Rechercher l'efficience sur la qualité des repas en conciliant les attentes des patients, leurs besoins nutritionnels, les prescriptions médicales et diététiques, les attentes des usagers des selfs, tout en répondant aux contraintes budgétaires et de ressources humaines, et dans le respect de la sécurité alimentaire.
- Construire une politique d'harmonisation des achats alimentaires dans le cadre du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT), dont le CH du Mans est l'établissement support.Prendre part aux projets institutionnels majeurs (le centre de cancérologie de la Sarthe début 2023, une nouvelle maison des internes, un nouveau batiment regroupant les soins intensifs, les blocs opératoires, réanimation, urgences et Samu à l'horizon 2026)
- Poursuivre la dynamique d'amélioration continue du service avec les projets spécifiques au service restauration (évolution de la traçabilité sur l'ensemble du process restauration, mise à jour du PMS, renouvellement du logiciel de caisses, menu 3 composants, manger-main, gestion des biodéchets).

Activités principales :

- Maîtriser la fonction restauration : réapprovisionnement, gestion des stocks, achats, production culinaire, conditionnements, élaboration des plateaux repas, livraison des chariots repas, connaissance des différents logiciels informatiques (réapprovisionnements, commandes de repas, GPAO, gestion financière)

- S'assurer du suivi du compte d'exploitation restauration en affinant la gestion économique ainsi que le suivi des tableaux de bord afin de répondre aux contraintes budgétaires.
- Faire vivre le service dans une démarche de qualité et de sécurité alimentaire (P.M.S.), coordonnée par un projet de service (procédures, instructions, modes opératoires, indicateurs de suivi, revues de Direction…)
- Guider la mise en place et le suivi des tâches inhérentes à la démarche qualité : contact avec les services vétérinaires, analyse des textes réglementaires, définition des objectifs, suivi de de la mise de la démarche qualité HACCP
- Engager et consolider la démarche qualité (selon le référentiel HACCP et potentiellement ISO 22 000 ou 9001:2015): Mettre en œuvre l'animation hebdomadaire des revues métier, préparer de 3 à 4 revues annuelles de processus, participer à 1 ou 2 revues de direction annuelle, préparer et assister aux audits internes et externes du service restauration. Identifier et analyser les risques et définir un plan d'action.
- Assurer l'élaboration des prévisions et le suivi des investissements pour l'ensemble des matériels du service (EPRD, PGFP/PPI)
- Assurer les relations avec les services extérieurs du service Restauration, le service diététique nutrition, les unités de soins (cadres de santé, soignants et aides hôtelières) et les directeurs et cadres des directions de l'établissement
- Poursuivre la politique d'harmonisation des achats alimentaires et pratiques des services Restauration dans le cadre du Groupement Hospitalier de Territoire de la Sarthe en assurant les fonctions d'expert référent de la filière Achat Restauration
- Gérer les moyens humains mis à sa disposition, avec l'appui d'une équipe d'encadrement opérationnelle : TSH, TH et agents de maîtrise
- Gérer, diriger et contrôler le bon fonctionnement de tous les secteurs de la cuisine centrale
- Faire produire et livrer aux unités de soins des repas de qualité, standards et thérapeutiques
- Faire produire et livrer des repas de qualité aux restaurants des personnels (2) et à l'Internat (1)
- Valider le suivi de la gestion du personnel logiciel EQUITIME (gestion quotidienne absentéisme, présentéisme…), en relation avec l'agent de maîtrise chargée de la planification.
- Assurer la coordination des entretiens d'évaluations professionnelles
- Fixer les dates et conduire les réunions de service ou d'encadrement et diffuser le compte-rendu
- Proposer, après coordination avec l'encadrement et les agents, des thèmes de formation
- Proposer les concours professionnels des évolutions de carrière des agents du service restauration à la direction des ressources humaines en lien avec le directeur DAEL
- Mener des études de réflexion sur le fonctionnement de la cuisine centrale (achats, produits, coût matériel, postes agents, …) dans le cadre de l'analyse de la valeur.
- Faire vivre les projets de service en cours ou réalisés (Dîner à 3 composants en Gériatrie, manger-main, gestion des bio-déchets etc.) et en définir de nouveaux en lien avec le développement de la clientèle extérieure et les partenaires du CHM
- Proposer des projets de réorganisation des offices (implantation des matériels, fonctionnement, amélioration de l'ergonomie et des conditions de travail des personnels) en lien avec l'ergonome du CHM
- Déclencher et harmoniser des enquêtes de satisfaction sur la qualité des repas tous les deux ans (patients et restaurants)
- Participer aux groupes experts pour la préparation des cahiers des clauses techniques particulières (CCTP) en coordination avec la DAEL sur les appels d'offres alimentaires et dans le cadre des marchés nationaux Uni.H.A.
- Représenter l'établissement aux réunions qualité des appels d'offres Uni.H.A. au CHU de Tours et au CHU d'Angers (établissements coordonnateurs)
- Participer aux opérations de recrutement et d'affectation des personnels de restauration
- Recevoir les représentants des sociétés agroalimentaires ou de matériel concernant la restauration

SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

Qualités professionnelles requises / prévues :

- capacité de leadership
- esprit d'analyse et de rigueur
- Capacité à être force de propositions
- Capacité à déléguer des responsabilités à ses collaborateurs
- Bon sens des relations humaines et du travail en équipe
- Evaluation et prévention des risques professionnels
- Ouverture d'esprit et dynamisme

Connaissances particulières requises / prévues :

- Maîtrise des aspects économiques, techniques et organisationnels d'un service de restauration collective (normes, règlements techniques et de sécurité, techniques culinaires, équipements et technologie des matériels).
- Management et gestion des ressources humaines
- Gestion administrative, économique et financière
- Conduite du changement
- Communication et relations interpersonnelles
- Connaissance de la réglementation et de l'organisation hospitalière

CONNAISSANCES REQUISES ET DIPLOME

Titulaire d'un diplôme de niveau 1 de type master 2 ou école d'ingénieur, ayant une compétence en restauration collective attestée, soit par une formation initiale, soit par une expérience professionnelle suffisante dans le domaine.

Une expérience professionnelle de 5 à 10 ans minimum en qualité de responsable restauration est demandée, idéalement dans un établissement hospitalier ou une cuisine centrale de collectivité territoriale de taille importante.

Expérience dans le management d'équipes importantes et de gestion de projets exigée.

Compétences informatiques : Maîtrise des logiciels de bureautique (EXCEL, WORD, POWERPOINT, OUTLOOK), connaissance des logiciels de gestion en restauration collective (SRD, WINREST, Datameal,…).

Emploi : Catégorie A
Grade statutaire : Ingénieur
Statut : Contractuel en CDI (avec période d'essai de 4 mois) ou titulaire FPH

HORAIRES DE TRAVAIL

Poste à 100%, Temps plein