

Titre de la procédure Fiche de poste	Identification / Encadrant de production culinaire adjoint au responsable	Date d'application : Page : 1/3
-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

INTITULE DU METIER

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE Sous-famille : RESTAURATION - HÔTELLERIE Libellé métier : Code métier : 25R10

INTITULE DU POSTE

Spécificité dans le métier : Encadrant (e) production culinaire / alimentaire – adjoint au responsable de l'Unité de Production Grades correspondants : Technicien Hospitalier

IDENTIFICATION

Pôle : Administration Direction : Direction de la Restauration, de l'Hôtellerie, de la Logistique et des Ressources Biomédicales Service : Unité de Production Culinaire Site géographique : la coupe

DESCRIPTION METIER / POSTE

Missions : Planifier les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements. Organiser et contrôler les réceptions, la fabrication et la distribution des produits, dans le respect de la réglementation en vigueur. Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies Il peut gérer des ressources humaines, économiques et techniques mises à disposition en collaboration avec le Responsable de l'UPC

Activité(s) : Contrôle et suivi de la qualité des produits Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine Coordination et suivi de la prise en charge de prestations Définition et mise en place de l'organisation, des structures Encadrement de proximité d'équipe(s), gestion et développement des personnels Planification des activités et des moyens, contrôle et reporting Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité

Activité(s) spécifique(s) du poste :

COMPETENCES

SAVOIR-FAIRE ATTENDUS				
Description des savoir-faire	SF initiaux	Pratique confirmée	Maîtrise	Expertise
Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné		X		
Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence		X		
Élaborer et argumenter des scénarii/ des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence		X		
Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétence		X		
Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs			X	
Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles			X	
Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes			X	
Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation			X	
Traduire les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes		X		

	SAVOIRS			
Description des connaissances	Générales	Détaillées	Approfondies	Experts
Communication / relations interpersonnelles		X		
Diététique			X	
Droit de la fonction publique	X			
Encadrement de personnel		X		
Équipements et technologie des matériels de cuisson			X	
Gestion administrative, économique et financière		X		
Hygiène générale		X		
Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration		X		
Management		X		
Normes, règlements techniques et de sécurité		X		
Techniques culinaires			X	

QUALIFICATIONS

Pré - requis et qualifications (diplômes, habilitations, permis, se référer à la base de données des connaissances du RMFPH) :

Filière d'études en restauration/hôtellerie jusqu'à BAC+3

BAC Pro, BTS, DUT, licence professionnelle

Expérience souhaitée en encadrement dans la filière restauration collective, si possible en secteur hospitalier

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Liaisons hiérarchiques :

- **Ascendantes (N+1) : Responsable de l'Unité de Production**
- **Descendantes (N-1) : agents de restauration de l'UPC**

LIENS FONCTIONNELS

Internes au CH : Ingénieur restauration pour le suivi de la gestion alimentaire et les axes de progrès en terme d'organisation – équipe des diététicienne pour l'élaboration et le changement de menus- Encadrement des services de soins pour le suivi, l'évaluation des prestations culinaires produites pour les patients - Service de maintenance interne ou externe pour l'entretien, les dépannages, la planification de la maintenance préventive - Direction des services économiques et logistiques pour la définition des besoins en produits alimentaires et les remontées d'information sur les non-conformités constatées

Externes au CH : Fournisseurs pour la présentation de nouveaux produits ou matériels, traitement des non-conformités, nouveaux procédés technologiques – ensemble des clients externes

CONDITIONS D'EXERCICE

Rythme de travail :

Horaires :

Quotité de temps de travail :

Garde / Permanence :

Astreinte :

Contraintes particulières : déplacement sur sites et inter établissements de la direction commune

Elaborée par

Validée par Secteur GPMC - DRH

date

date avril 2022