

Fiche de poste

Responsable Production de la Cuisine Centrale – Adjoint au Responsable Restauration

Identification du poste

Fonction	Responsable Production, adjoint au responsable restauration
Service	Restauration
Code métier du répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière	25R10
Correspondance statutaire	Technicien Supérieur Hospitalier – Cat B

1. Présentation de l'établissement

Situé sur le territoire de santé du Littoral, le CHD est l'établissement support du GHT du Dunkerquois et de l'Audomarois qui comprend, outre le CHD, le Centre Hospitalier de la Région de St-Omer, l'Hôpital Maritime de Zuydcoote et le Centre Hospitalier d'Aire-sur-la-Lys

Le CHD est un établissement de santé certifié classe A par la HAS.

Au sein d'un campus de 6 hectares en cœur de ville, le CHD propose :

- des activités de court séjour de médecine et de chirurgie avec un plateau technique de haut niveau,
- les activités de Gynécologie-Obstétrique, de Néonatalogie et d'Orthogénie au sein de la maternité,
- un hébergement médico-social (EHPAD)
- un Institut de Formation en Soins Infirmiers (IFSI et IFAS)
- un Centre de Planification Familiale
- un Centre de Soins, d'Accompagnement et de Prévention en Addictologie (CSAPA)

La capacité d'accueil du CHD s'élève à 761 lits et places, dont 420 lits MCO. L'établissement est organisé en 6 pôles d'activités cliniques et médico-techniques.

Budget d'exploitation : 206 000 000 €.

Le CHD emploie, en 2023, 2060 professionnels non médicaux et 219 professionnels médicaux.

2. Présentation de la structure

Le service Restauration du Centre Hospitalier de Dunkerque est composé de la Cuisine Centrale agréée, du Restaurant du personnel et de l'internat. Il produit et distribue environ 2 200 repas par jour dont 450 repas au restaurant du personnel (self). La cuisine centrale fonctionne selon le principe de la liaison froide.

Le service restauration est ouvert quotidiennement de 6 h 00 à 21 h 06

La production est établie 5j/7 pour le hall cuisson.

7j/7 pour le tranchage, les préparations froides et le conditionnement.

La distribution, le transport et la laverie est quotidienne, 365 jours par an.

Les chariots repas (plateaux) sont distribués par les Agents du service manutention dans chaque unité de soins du bâtiment principal.

Les services extérieurs (EHPAD, internat) sont livrés par le personnel du service restauration en charge de ce type de transport.

3. Position dans la structure

Centre Hospitalier de Dunkerque (CHD).

Rattachement à la Direction des Services Economiques, Logistiques.

Liens hiérarchiques

Le Technicien Supérieur Hospitalier, Responsable de la Production, est placé sous l'autorité de l'Ingénieur en charge de la restauration.

Il est autonome et se positionne en qualité de Chef de cuisine.

Il est le Référent Planning du service Restauration (environ 55 agents).

Il est assisté d'une adjointe en charge des commandes et Référente HESTIA GPAO.

Liens fonctionnels

Liens fonctionnels internes au service

La globalité des Agents du service restauration.

Liens fonctionnels externes au service

Tous les services de l'établissement

Liens fonctionnels externes au Centre hospitalier

Tous types de fournisseurs extérieurs en lien avec le service achat.

4. Mission

- Définir, optimiser et contrôler l'organisation et la production des secteurs de restauration en cohérence avec la politique de l'établissement.
- Il garantit une restauration de qualité dans le respect des règles et obligations institutionnelles et réglementaires.
- Il contribue à la réalisation des projets du service restauration (force de proposition et conduite).
- Il encadre l'équipe du service restauration composée d'une cinquantaine d'agents dont un adjoint (plannings, management et accompagnement, évaluations).
- Après avoir réalisé les entretiens d'évaluations, il prépare le plan de formation prévisionnel annuel de l'établissement pour le secteur dont il a la charge avec concertation de son supérieur hiérarchique.

- En son absence, assume certaines responsabilités du Responsable Restauration

5. Activités précises

- Assurer la coordination de l'ensemble des secteurs (production, distribution et hygiène) et le bon fonctionnement de la chaîne alimentaire, des approvisionnements jusqu'au service des repas aux patients, résidents, clients.
- Définir et planifier l'ensemble des tâches afférentes au service restauration en veillant au respect des procédures réglementaires (agrément, HACCP, PMS)
- Construit et fait vivre les plannings du personnel via le logiciel Chronotime.
- Promouvoir la concertation avec les services « clients » en développant et en participant aux divers groupes et réunions de travail.
- Piloter (organisation et participation) les demandes de prestations exceptionnelles et les différentes animations (self, direction).
- Développer la conduite de la démarche qualité engagée et particulièrement de garantir le respect des règles d'hygiène opposables à la restauration collective.
- L'acquisition prochaine d'un logiciel de GPAO nécessitera une forte implication du responsable de la Production afin d'en garantir son utilisation et d'associer, le cas échéant, le personnel concerné dans son utilisation (avec l'aide de la référente HESTIA).
- Développer le degré de productivité du service en proposant des optimisations des moyens alloués.
- Encadre et évalue les agents du son service.
- Accompagnement au changement des équipes de productions.
- Suivre les chantiers travaux et la maintenance et veiller au respect des règles d'hygiène.
- Participe et anime les commissions restauration (2 réunions par an et par secteur).
- Veiller aux évolutions réglementaires et normatives.
- En complément de son agrément européen, envisager et initier la démarche de certification ISO 22 000 de l'unité.

6. Contraintes de fonctionnement

Types d'horaires

Poste d'encadrement, à temps plein, au forfait.

Programmation des absences en collaboration de son binôme.

Prévoir une mise en place prochaine d'une présence occasionnelle les WE et jours fériés.

Autres contraintes de fonctionnement

Aptitude médicale au travail en cuisine centrale.

Travail dans des locaux réfrigérés, travail en contact avec des produits d'entretien.

7. Risques professionnels associés à l'activité et moyens de les prévenir

Lien vers le document unique du Centre hospitalier de Dunkerque.

8. Compétences requises

Savoir-faire requis

- Piloter, animer et/ou communiquer, motiver une ou plusieurs équipes

- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet dans le domaine concerné

Savoirs requis

- Connaissance et expérience de la restauration collective en milieu hospitalier
- Connaissance sommaire de la commande Publique
- Dispositions financières
- Connaissances EXCEL et HESTIA, CHRONOTIME

Savoir-être requis

- Aptitude à la gestion des conflits.
- Aptitude à écouter, dialoguer, comprendre.
- Savoir s'adapter aux changements
- Méthode, logique, rigueur, réactivité, autonomie et maîtrise de soi.
- Aptitude à l'analyse, à la décision et à l'innovation, être force de proposition
- Disponibilité, adaptabilité de son emploi du temps.

9. Prérequis

Titulaire du grade ou d'un Baccalauréat professionnel ou technologique dans le domaine de la restauration validé par une expérience.

10. Documents associés

Références liées à l'exercice de la profession et à la formation initiale

- Code des Marchés Publics (notions de base)
- Méthode HACCP / PMS / Paquet hygiène

Fiche métier du répertoire des métiers

Fiches métier de la Fonction Publique Hospitalière 25R10

Références statutaires de la Fonction publique hospitalière

Loi N° 86.33 DU 9 Janvier 1986 portant dispositions relatives à la Fonction Publique Hospitalière modifiée par la Loi N° 94.43 du 18 janvier 1994.

Décret n° 2011-744 du 27 juin 2011 portant statut particulier du corps des techniciens et techniciens supérieurs hospitaliers