

 <b>REST-RH- 001.2</b>	<b>Fiche de fonction</b>	<b>Page : 1/4</b>
		<b>Date : 31/01/2022</b>
<b>Version n°02</b>	<b>Responsable adjoint du service de Restauration</b> Process cuisine centrale	
Secteur de travail	Cadre Supérieur	
<b>Historique</b>		
<b>Numéro de version</b>	<b>Date</b>	<b>Nature des éventuelles modifications</b>
01	31/01/2022	Création

## 1/ DÉFINITION DU POSTE:

Code du Répertoire des métiers de la Fonction Publique Hospitalière:  
 Responsable restauration (adjoint). Code Métier : 25R70

*Planifier, organiser et piloter les activités de la cuisine centrale, en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité de la prestation fournie.*

*Recueillir et exploiter les informations terrain (internes / externes) et mettre en œuvre les actions adéquates en cohérence avec la politique de l'établissement.*

### Définition :

Le responsable adjoint du process cuisine centrale est garant du bon fonctionnement interne aux cuisines centrales GHT : du magasin aux expéditions.

Son rôle managérial est concentré sur les agents internes aux deux cuisines centrales.

Poste numéro : RAR sur le planning

Niveau d'étude requis :

Bac + 5 domaine alimentaire (restauration collective, agroalimentaire ...)  
 Grille salariale de la fonction publique : INGENIEUR HOSPITALIER

Le secteur de travail :

- Affectation quotidienne : Mignaloux-Beauvoir
- Déplacement plusieurs fois par mois : GHT de la Vienne (Poitiers – Montmorillon – Lusignan – Châtellerauld – Loudun)
- Déplacement ponctuel pour les besoins du service : France.

L'amplitude horaire :

Entre 6h30 et 18h sur la base de 7h30 de temps de travail par jour (+1h de repas).

L'agent est positionné sur un « planning cadre » les horaires et les missions de travail doivent être adaptés aux besoins du service + présence sur quelques WE et Jours fériés à prévoir dans l'année.

Les savoir-faire du responsable adjoint (process cuisine centrale) du service de restauration doivent être partagés avec le responsable (sites extérieur) afin de pouvoir être remplacé en cas d'absence.

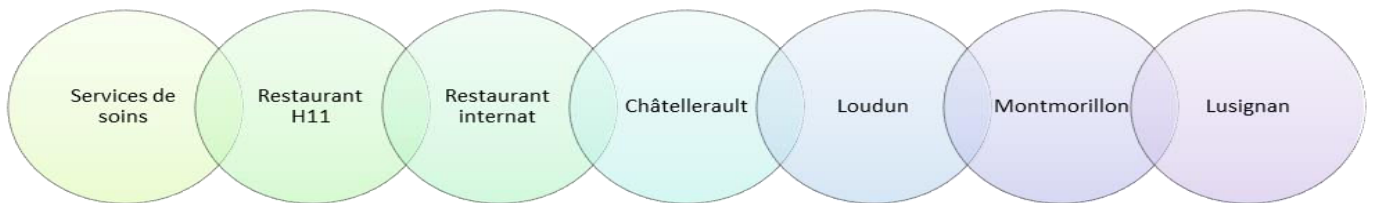
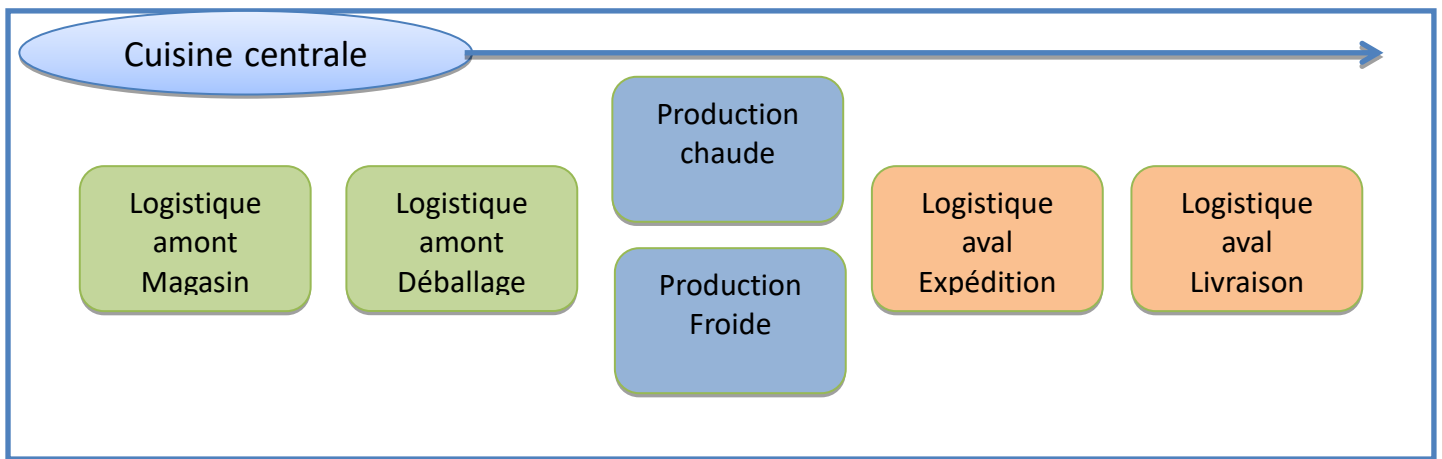
Un des deux responsables doit toujours être disponible du lundi au vendredi.

Les congés annuels sont planifiés avec l'accord du responsable du service de restauration.

## 2/ PÉRIMÈTRE D'ACTIVITÉ

Rédaction	Validation de l'agent	Approbation
<b>David BRIAND</b> Responsable de restauration <b>Signé le</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>  <b>Signature :</b>	<b>Sébastien COINDEAU</b> Responsable adjoint <b>Signé le</b>  <b>Adeline HOCQUET,</b> Directrice Logistique et Achats <b>Signé le</b>

## Périmètre du Responsable adjoint



### 3/ LES ACTIVITES

#### Les attentes en termes de gestion:

- ✓ Respecter les prix de revient et les frais fixes budgétés, assurer le suivi des performances et proposer les actions correctives nécessaires, participer à l'élaboration de l'Etat Prévisionnel des Recettes et des Dépenses
- ✓ Veiller à la bonne application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement
- ✓ Rendre compte à son N+1 des résultats et des évolutions économiques et qualitatives des repas, et proposer des voies d'amélioration
- ✓ Accompagner tout projet en lien avec, ou ayant un impact, sur le service restauration du GHT
- ✓ Proposer les investissements justifiés pour améliorer la qualité, la productivité, la sécurité du service rendu par la restauration
- ✓ Auditer l'état général d'une situation, d'un système, d'une organisation dans son domaine de compétence
- ✓ Planifier, réorganiser des activités et des moyens, contrôle et reporting
- ✓ Participer aux différents marchés publics qui concernent la restauration du GHT



Le Responsable adjoint sera amené à travailler et à améliorer nos pratiques sur l'ensemble des processus « Management et Support ».

## **Management des équipes**

- ✓ Organiser les moyens humains et techniques à votre disposition pour mener à bien les missions dévolues au service Restauration
- ✓ Animer les équipes de travail dans un bon climat social, assurer le management des équipes (entretiens, réunions d'informations, Stand up ...), proposer les actions de formation nécessaires
- ✓ Faire respecter les plannings de travail des agents
- ✓ Faire respecter les interventions relatives à l'hygiène des locaux, des matériels et du personnel
- ✓ Rendre compte de ses actions au chef de service
- ✓ Proposer des actions d'amélioration de la qualité de vie et de la sécurité au travail des professionnels du service Restauration

## **Les attentes et la satisfaction des consommateurs:**

- ✓ Amélioration continue de l'offre alimentaire
- ✓ Définir les besoins quantitatifs et qualitatif en matières premières et en matériel (conjointement avec le responsable de restauration)
- ✓ Contrôle qualitatif et quantitatif de la production culinaire
- ✓ Supervision de la gestion de production et de la logistique restauration

Le responsable adjoint du service de restauration est expert dans son domaine, il peut être sollicité afin de développer un projet en lien avec ses compétences.

D'autres tâches (hors fiche de poste) peuvent être demandées par l'encadrement pour raison de service.

## **4/ INDICATEURS:**

La gouvernance du service de restauration du GHT est basée sur le système de management par la qualité.

Afin d'optimiser les prises de décision, un tableau de bord des indicateurs doit être tenu à jour. Chaque responsable de secteur a en charge son actualisation quotidienne.

Voici la liste non exhaustive des indicateurs disponibles pour le responsable adjoint

- Suivi de l'activité repas et du budget
- Suivi de la gestion RH et de la productivité
- Suivi de la conformité des plans de nettoyage et désinfection
- Suivi des non-conformités internes
- Suivi des résultats d'audits internes
- Suivi du gaspillage alimentaire et des actions d'amélioration

La pertinence des indicateurs étudiée doit être réévaluée chaque année.

## **5/ COMPÉTENCES REQUISES**

- Animer et manager des équipes, principalement techniques
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions avec calme et discernement
- Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de votre domaine de compétence
- Construire et argumenter différentes hypothèses afin d'éclairer et de faciliter les décisions institutionnelles impliquant la Restauration
- Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à votre domaine de compétence
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs amenés à travailler avec le service Restauration
- Choisir une méthode, un moyen correspondant à son domaine de compétence- Concevoir, formaliser et adapter des procédures / protocoles / modes opératoires / consignes relatives à son domaine de compétence
- Communiquer et conduire une relation dans un contexte d'intervention, maîtriser les comptes rendus associés

## **6/ SAVOIR-ETRE EN QUELQUES MOTS**

- Assiduité, Attention, Autonomie, Compréhension, Conciliation, Conscience professionnelle, Courtoisie, Créativité, Curiosité, Discrétion, Dynamisme, Efficacité, Empathie, Endurance, Fiabilité, Flexibilité, Honnêteté, Intégrité, Méthode, Meticulosité, Minutie, Motivation et Organisation.
- Avoir une grande capacité d'écoute active, le sens de l'initiative et une intelligence comportementale
- Avoir la capacité d'agir et de réagir de façon adaptée à l'environnement humain, géographique, écologique, matériel, ...
- Savoir dominer le changement, savoir déléguer, savoir gérer des conflits, savoir se remettre en cause et savoir reconnaître et utiliser ses propres erreurs.