



Profil de poste

Responsable de restauration

Service restauration

Le : 22/02/2023

1/2

Rattaché à la direction de la logistique, des achats, de la maintenance et des travaux (DLAM), le responsable de restauration a pour missions de définir, optimiser et contrôler l'organisation et la production des secteurs de restauration et d'hôtellerie en cohérence avec la politique de l'établissement sur les deux sites.

I. ACTIVITES PRINCIPALES

- Conception, mise en place et adaptation des organisations en fonction de l'évolution des normes (qualité, hygiène et sécurité)
- Gestion d'une équipe de chefs seconds de l'hôtellerie / restauration
- Répartition des ressources et moyens dans le service (humains, techniques et matériels, budgétaires)
- Formation terrain des personnels relevant de l'hôtellerie / restauration
- Planification et contrôle des résultats des projets et des actions concernant les différentes unités de l'hôtellerie / restauration
- Conseil à la direction pour la mise en place de prestation d'hôtellerie / restauration
- Recensement et analyse des besoins qualitatifs et quantitatifs : matières premières, petits matériels hôteliers et consommables, équipements et travaux, personnels, informatique
- Veille sur l'évolution des matériels, des produits, des prestations de services
- Proposition des programmes d'investissement
- Elaboration et suivi du budget dédié à la restauration et à l'hôtellerie
- Elaboration des menus avec la commission et le service diététique
- Suivi et mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Participation active au CLAN (comité de liaison d'alimentation et de nutrition)
- Gestion des plannings des équipes
- Gestion quotidienne de la facturation du service restauration
- Management des ressources du service
- Organisation et gestion des différentes animations dans l'année, en fonction des événements et des périodes
- Accompagnement des changements
- Suivi des rapports d'analyses de laboratoire et mise en œuvre d'actions correctives
- Participation au suivi et à l'évolution du logiciel de commande des repas
- Gestion de projet

II. SAVOIR-FAIRE REQUIS

- Fixer des objectifs et évaluer les résultats
- Organiser et répartir le travail des équipes
- Organiser le respect des normes d'hygiène dans le service restauration et la livraison des repas ;
- Animer, mobiliser et entraîner une équipe
- Présenter et argumenter un projet auprès d'un groupe de professionnel
- Evaluer et optimiser un budget et des ressources
- Anticiper les évolutions dans le domaine de l'hôtellerie / restauration
- Ajuster le plan annuel d'actions aux variations internes
- Concevoir des indicateurs de fonctionnement et définir des actions correctives
- Utiliser les outils bureautiques

III. ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Poste d'encadrement,
- Le responsable de restauration travaille sous l'ingénieur chargé des achats et de la logistique (N+1) et du Directeur Adjoint chargé de la Logistique, des Achats, de la Maintenance et des Travaux (N+2)



Profil de poste Responsable de restauration

Service restauration

Le : 22/02/2023

2/2

- Lien fonctionnel avec toutes les directions et les services du Centre Hospitalier de Bagnères de Bigorre, du CLAN, des commissions de restauration et du conseil de vie sociale du site de Castelmouly
- Participation aux sessions de travail dans le cadre du Groupement Hospitalier de Territoire des Hautes-Pyrénées et notamment aux comités achats pour la fonction restauration
- Collaboration avec la DDETSPP (Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations) et tout autre organisme de tutelle
-

IV. CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE

- Temps de travail : lundi au vendredi sur une base de 35h hebdomadaire avec 19 jours de RTT
- Horaires de référence : 8h30 – 16h30
- Nombre moyen de personnes à encadrer : 35 agents

V. DESCRIPTION DU PROFIL RECHERCHE

CONNAISSANCES TECHNIQUES

- Communication / relations interpersonnelles : connaissances opérationnelles
- Communication de crise : connaissances générales
- Encadrement de personnel : connaissances opérationnelles
- Gestion administrative, économique et financière : connaissances approfondies
- Hygiène - Sécurité – Environnement : connaissances approfondies
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks : connaissances opérationnelles
- Marchés, produits et fournisseurs : connaissances opérationnelles
- Référentiels qualité : connaissances opérationnelles
- Techniques culinaires : connaissances d'expert

EXPERIENCE

- Expérience souhaitée

NATURE ET NIVEAU DE FORMATION POUR EXERCER LE METIER

- Diplômes de niveau 5 à 7 dans le domaine de la restauration et/ou de l'industrie agro-alimentaire.
- Grade de rattachement : Technicien(ne) supérieur(e) hospitalier(ière) – catégorie B