
FICHE DE POSTE

Responsable de production culinaire

Présentation générale de l'établissement :

Le Groupe Hospitalier Public du Sud de l'Oise (GHPSO) assure des prises en charge sanitaires de premier et de second recours sur un bassin d'environ 250 000 habitants. Avec près de 700 lits et places sur les sites de Creil et de Senlis, il dispose d'un plateau technique et d'une offre de prise en charge médicale et médico-sociale variée. L'établissement est composé de 2 200 professionnels, dont environ 280 personnels médicaux. La Direction des Achats, Logistique, Environnement et Biomédical comprend 127 Agents dont 6 Responsables. Direction dynamique, bonne ambiance de travail, esprit d'équipe.

Le service restauration est doté d'une équipe de 52 agents, pour une production journalière de 2500 repas en liaison froide ; qui approvisionne 2 hôpitaux dont un établissement d'hébergement pour personnes âgées, 2 selfs et 2 internats.

Le service est composé de 4 secteurs : 1 pôle réception, 1 pôle production de 9 agents, 1 pôle allotissement et 1 pôle le transport.

Fonction

Position dans la structure :

Liaison hiérarchique et/ou rattachement hiérarchique :

Directeur / Responsable restauration / Responsable adjoint au service restauration

Liaisons fonctionnelles : services de soins / selfs / internats / fournisseurs / autres secteurs DAL

Horaires de travail : temps de travail en 7h30 : jour du lundi au dimanche et jours fériés

Correspondances statutaire : Technicien Hospitalier (catégorie B)

Missions du poste

Mission générale (notamment) :

- Planifie, gère et contrôle les différents ateliers de productions chaude, froide, conditionnement et plonge de l'Unité Centrale de Production.
- Manager et coordonner une équipe
- Participe activement à la réflexion concernant l'évolution des menus en réponses aux évolutions réglementaires et aux attentes de usagers en proposant de nouvelles modalités de production correspondant aux orientations de la collectivité, notamment en terme de développement durable.

Missions principales (notamment) :

- Encadrer l'équipe de production au sein de l'Unité Centrale.
- Contrôler la quantité et la qualité de la production
- Elaborer et proposer des nouvelles recettes
- Définir et garantir la continuité du flux de la production depuis la transformation jusqu'à la distribution.
- Gérer et planifier la production en tenant compte des moyens humains, budgétaires, matériels

Compétences et qualités requises :

- Avoir une bonne connaissance de l'hygiène alimentaire, de la méthode HACCP et de ces applications
- Savoir être réactif et faire preuve d'initiative face à l'imprévu
- Etre disponible et polyvalent sur les postes de travail
- Se tenir informé des évolutions techniques
- Faire des propositions pour l'évolution du secteur et du service.
- Participer à la mise en place de nouvelles recettes.
- Participation active lors de prestations.

Savoir et savoir faire

- Maîtriser les techniques culinaires
- Savoir réaliser et cuisiner des plats en production collective
- Maîtriser les bases de la gestion du coût unitaire repas.
- Réaliser, interpréter les fiches techniques de restauration collective et les mettre en œuvre dans le respect des règles d'hygiène.
- Savoir manager et organiser le travail d'une équipe de restauration en adaptant son management aux situations et aux individus.
- Evaluer la qualité des produits de base.
- Proposer et organiser des animations à thème
- Connaître les recommandations nutritionnel et diététique (GEMRCN, PNNS)
- Avoir des connaissances de la GPAO. (DATAMEAL, RATIONAL souhaité)
- Maîtrise des logiciels de bureautique (Word, Excel, Outlook)
- Etre polyvalent en cas de besoin

Savoir-être :

- Avoir de la rigueur dans son travail.
- Etre autonome et force de proposition.
- Avoir le sens de l'organisation.
- Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- Avoir le sens de service public.
- Avoir le sens des responsabilités
- Disponibilité et adaptabilité

Profils recherchés :

- Recrutement : CDI - Mutation - Détachement
- Titulaire du CAP de cuisine et/ou du BEP cuisine et/ou Bac Pro Restauration et/ou BTS restauration
- Disposer d'une solide expérience en cuisine traditionnelle et collective.
- Permis B

Les candidatures sont à adresser à :
GHPSO Service restauration
Boulevard Laennec 60109 CREIL Cedex
denis.vermont@ghpsso.fr
03 44 61 67 31