



RESPONSABLE DE RESTAURATION

INFORMATIONS SUR L'ÉTABLISSEMENT

Intitulé de l'établissement : Hôpital Simone Veil – Groupement Hospitalier Eaubonne – Montmorency

Adresse de l'établissement :

Adresse : 1, rue Jean Moulin 95160 Montmorency

Lieu d'exercice principal : Eaubonne, 14 rue de Saint Prix

Accès par :

A 15/A 115 (25 min en voiture) ou Gare Ermont-Eaubonne (Paris Nord /Paris St Lazare) puis bus ou 15 min à pied depuis la gare Gros Noyer-St prix

I- PRESENTATION GENERALE

Présentation générale de l'établissement <https://www.hopital-simoneveil.fr/>

L'hôpital Simone Veil est un **établissement de santé de proximité** proposant une offre de soins diversifiée autour des **services de médecine, de chirurgie, de gynécologie, de pédiatrie et d'une maternité** (3300 naissances).

Il dispose également d'une offre de **soins psychiatriques intra-hospitalière de 126 lits** et **extrahospitalière de 65 places**, de services de soins de suite et **réadaptation de plus de 110 lits**. Le service des urgences adultes et pédiatriques de l'établissement recense **plus de 84 000 passages par an**.

Il dispose de **deux Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD) de 224 lits** et d'une **Unité de Soins Longue Durée (USLD) de 101 lits**.

Les **1154 lits et places de l'hôpital** sont principalement répartis sur deux villes, Eaubonne et Montmorency

Présentation des services : nombre de lits, effectifs, budget ...

Plus de 1 100 lits et places dont 562 MCO, 108 SSR, 243 psychiatrie, 325 lits EHPAD-USLD, 20 HAD

Budget exploitation courante : 200 M € (H)

2 090 ETP personnels non médicaux

344 ETP personnels médicaux (internes inclus)

6 pôles cliniques

II – PRESENTATION DE LA DIRECTION DES ÉQUIPEMENTS, DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE ET DU SERVICE RESTAURATION

La Direction des Équipements, des Achats et de la Logistique (DEAL) comprend quatre secteurs d'activité : Le service biomédical, Les transports, Les achats et L'hôtellerie

Le service achats et hôtellerie est placé sous la responsabilité de Mme Béatrice CREUILLY.

Le secteur hôtelier comprend les prestations opérationnelles suivantes :

Le service restauration

Le bio-nettoyage et l'entretien des locaux

La lingerie-relais

L'entretien des jardins et espaces verts

Le service restauration :

La fonction restauration du Centre Hospitalier Simone Veil fonctionne en régie. Ce service emploie 58 ETP et a fabriqué 727.000 repas en 2021.

Production jour (5 jours) : 2 796 repas

Capacité de production : 4000 repas par jours

L'unité centrale de production alimentaire de l'établissement, située sur le site d'Eaubonne, produit des repas à destination des patients hospitalisés dans les unités de soins de court, moyen et long séjour, des résidents des trois EHPAD (214 places), des patients des différentes unités de psychiatrie, du personnel du centre hospitalier.

Le service restauration dispose d'une cuisine relais au sein d'un des EHPAD de l'établissement (production mixte UCPA/Cuisine relais).

Les locaux du service restauration ont été modernisés en deux étapes, la cuisine centrale en 2008 et le self en 2014.

Effectifs : 58 ETP - Le Responsable restauration travaille en collaboration avec une équipe de 5 encadrants (responsable administratif, chef de production, responsable allotissement, responsable self, chef de la cuisine relais)

III – PRESENTATION DU POSTE

Fonction :

- ▶ Responsable de l'ensemble de la fonction restauration
 - Unité Centrale de production Alimentaire
 - Selfs
- ▶ Organise et coordonne les moyens humains et matériels permettant la production et la distribution des repas en lien avec les services fonctionnels et les utilisateurs

Position dans la structure :

- ▶ Liaisons hiérarchiques
 - Directeur du Patrimoine, des Achats et de la Logistique
 - Attaché d'Administration Hospitalière, Responsable des Achats et de l'Hôtellerie
- ▶ Liaisons fonctionnelles
 - Autres directions fonctionnelles
 - Encadrement des unités de soins
 - Service diététique
 - Cellule Opérationnelle d'Hygiène

Mission générale

Le responsable restauration assure le pilotage du service en lien avec son équipe d'encadrement. Il a pour mission de :

- Rechercher l'efficacité sur la qualité des repas en conciliant les attentes des patients, leurs besoins nutritionnels, les prescriptions médicales et diététiques, les attentes des usagers des selfs, tout en répondant aux contraintes budgétaires et de ressources humaines, et dans le respect de la sécurité alimentaire.
- Poursuivre la dynamique d'amélioration continue du service avec les projets spécifiques au service restauration (amélioration continue de la démarche qualité et HACCP en restauration, mise en œuvre des dispositions de la loi EGALIM : volets approvisionnement, lutte contre le gaspillage alimentaire...).

Activités principales

- Maîtriser la fonction restauration :

Approvisionnement, gestion des stocks, production culinaire, conditionnements, élaboration des plateaux repas, livraison des chariots repas

*Elaborer, superviser et faire évoluer les outils et les méthodes de production des repas

*Elaborer, suivre et maîtriser le budget de la fonction restauration (maîtrise des coûts et des prix de revient)

- Impulser et animer une démarche de qualité et de sécurité alimentaire

*Analyse des textes réglementaires, actualisation continue du P.M.S, définition des objectifs, suivi de la mise de la démarche qualité HACCP

*Elaborer, rédiger et faire évoluer les documents techniques de production de repas, les procédures du plan de maîtrise sanitaire et du plan de nettoyage et de désinfection.

*Contrôler l'application des règles, procédures, normes et standards en vigueur en restauration

*Identifier, analyser les risques propres à la restauration et mener les actions correctives nécessaires

- Gérer les moyens humains mis à sa disposition:

* Conduire les recrutements de la fonction Restauration

*Définir les objectifs, animer le projet de service, coordination les encadrants

*Organiser, planifier et adapter l'activité de la fonction Restauration en fonction des besoins des patients et des résidents.

*Impulser et accompagner le développement des compétences des collaborateurs (conduite des évaluations annuelles, définition du plan de formation en relation avec les objectifs institutionnels et les objectifs du service)

- Assurer les relations avec les services extérieurs et partenaires du service Restauration

(Service diététique, unités de soins, cadres de santé, soignants et aides hôtelières et les directeurs et cadres des directions de l'établissement)

*Participer à la commission de menu et déployer les décisions prises sur les menus des patients, des résidents et des personnels

*Participer au CLAN de l'établissement

*Participer aux différentes réunions et groupes de travail

- Contrôler l'utilisation et l'entretien des matériels et des locaux de la cuisine et du self
- Superviser le suivi de la maintenance ainsi que le renouvellement des équipements et des locaux de restauration
- Réaliser des études et travaux de synthèse relatifs au domaine de la restauration
 - *- Mener des études de réflexion sur le fonctionnement de la cuisine centrale (achats, produits, coût matériel, postes agents, organisation ...)
 - *Définir les plans d'aménagement et d'équipements de restauration dans le cadre des opérations de construction de nouveaux bâtiments

IV– COMPETENCES REQUISES OU PRÉVUES

Diplôme/expérience

Exigences minimales : Titulaire d'un diplôme de niveau 5 de type BTS, ayant une compétence en restauration collective attestée par une formation initiale et par une expérience professionnelle en management (> 5 ans)

Grade statutaire : Techniciens supérieur hospitalier ou Ingénieur

Statut : Contractuel en CDI (avec période d'essai de 4 mois) ou titulaire FPH

Connaissances particulières requises/prévues :

- Maîtrise des aspects économiques, techniques et organisationnels d'un service de restauration collective (normes HACCP, règlements techniques et de sécurité, techniques culinaires, équipements et technologie des matériels).
- Management et gestion des ressources humaines
- Conduite du changement
- Gestion administrative, économique et financière
- Maîtrise des logiciels bureautique et connaissance de la commande de repas informatisée
- Connaissance des règles de la commande publique
- Connaissance de la réglementation et de l'organisation hospitalière

Qualités professionnelles requises :

- Capacité de leadership
- Esprit d'analyse et de rigueur
- Capacité à déléguer des responsabilités à ses collaborateurs
- Capacité à arbitrer/prendre des décisions
- Bon sens des relations humaines et du travail en équipe (motivation, communication)
- Capacité d'animation de réunion
- Capacités rédactionnelles (comptes rendus, procédures...)

V – AUTRES INFORMATIONS

Contraintes et avantages liés au poste :

28 CA et 19 RTT

Bénéfice des actions du Comité de gestion des œuvres sociales des établissements hospitaliers publics (CGOS)

Participation aux astreintes logistiques

Selon le calendrier vaccinal en vigueur, être à jour des vaccins obligatoires pour les personnels des établissements de santé.

Risques professionnels :

- Risques liés au travail au froid
- Risques liés à la manutention de charges
- Risque chute de personnes et d'objets
- Risques liés au travail sur écran et à l'ergonomie posturale

Mesures de prévention des risques :

- Entretien à la demande avec le N+1 et entretien annuel d'évaluation des besoins de formation
- Fourniture d'équipements de protection individuelle et de tenues adaptée au froid
- Formation au port de charges lourdes
- Service de santé au travail

Personne à contacter

Nom : Julien LAFOND **Fonction** : Directeur des Equipements, des Achats et de la Logistique

Nom : Béatrice CREUILLY **Fonction** : Responsable des services achats et hôtellerie

Adresses : julien.lafond@ch-simoneveil.fr ; beatrice.creully@ch-simoneveil.fr

Téléphone : 01 34 06 60 61