

**AVIS DE VACANCE DE POSTE
RESPONSABLE DE RESTAURATION**

Le 27 Octobre 2020

J'ai l'honneur de vous faire part de la vacance d'un poste de responsable restauration (*Cf. fiche de poste ci-joint*).

- **Métier : Encadrant d'une cuisine centrale**
- **Temps de travail : 100 %**

Les agents titulaires, stagiaires et contractuels intéressés sont invités à faire acte de candidature par écrit (lettre de motivation + CV) à la **Direction des Ressources Humaines**.

Pour complément d'information, les candidats peuvent contacter :

- Monsieur Laurent Luca – responsable logistique

Date limite de candidature : le 22 novembre 2020

P/ Le Directeur
Direction commune des Centres Hospitaliers
de Flers, de Vire et du CHIC des Andaines

Par délégation,
L'Attaché d'Administration



Nicolas Lebreton

INFORMATIONS GENERALES

⇒ Présentation de la structure :

Le CH de Vire fait partie du GHT « Les Collines de Normandie », qui rassemble trois établissements sur 4 sites :

- ⇒ Le CH de Flers (Orne), établissement support : 480 lits et places, 1000 agents ;
- ⇒ Le CH de Vire (Calvados) : 400 lits et places, 600 agents ;
- ⇒ Le CHIC des Andaines (La Ferté-Macé/Domfront - Orne) : 500 lits et places, 550 agents.

⇒ Position dans la structure :

Liaisons hiérarchiques :

- ⇒ Directrice de site du CH de Vire
- ⇒ Responsable Logistique

Liaisons fonctionnelles :

- ⇒ Service Diététique
- ⇒ Services de soins et hors soins
- ⇒ CLAN
- ⇒ Représentants des usagers
- ⇒ Cadres de santé
- ⇒ EOH
- ⇒ Fournisseurs et prestataires de services

ACTIVITES

⇒ Mission Générale :

- ⇒ Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration (mono ou multi-sites) en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies

⇒ Missions et activités principales :

- ⇒ Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité- Conseil aux pôles et aux projets d'établissement dans son domaine de compétences
- ⇒ Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- ⇒ Contrôle de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des locaux, dans son domaine
- ⇒ Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
- ⇒ Contrôle et suivi de prestations sous-traitées (linge, nettoyage, restauration...)
- ⇒ Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels
- ⇒ Établissement et suivi de budget(s) relatif(s) à son domaine d'activité
- ⇒ Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting
- ⇒ Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
- ⇒ Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité

⇒ **Contraintes du poste**

- ⇒ Poste à 100% sur 39h / semaine du Lundi au Vendredi (possibilité de travail le week-end)

COMPETENCES REQUISES

⇒ **Savoir-faire :**

- ⇒ Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel
- ⇒ Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- ⇒ Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence
- ⇒ Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son 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

⇒ **Savoir-être :**

- ⇒ Qualités relationnelles et travail en équipe
- ⇒ Dynamisme, disponibilité et adaptabilité
- ⇒ Rigueur et organisation
- ⇒ Discrétion et conscience professionnelles, loyauté
- ⇒ Sens de l'écoute et bonne communication
- ⇒ Savoir rendre compte et partager l'information
- ⇒ Etre force de proposition et sens de l'initiative

⇒ **Formation souhaitée**

- ⇒ Bac+2 à Bac+5 domaine restauration et/ou industrie agro-alimentaire
- ⇒ Norme Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)