



Fiche de poste

TECHNICIEN DE RESTAURATION

1. Identification du poste

- **Métier** : Encadrant de production culinaire (Code métier 25R10)
- **Pôle/ Structure** : Direction des achats, logistique et services techniques
- **Grade** : Technicien Hospitalier
- **Diplômes requis** : BAC professionnel dans le domaine au minimum
- **Position dans l'organigramme** :
 - ⇒ Rattachement hiérarchique : au responsable du Service restauration, sous l'autorité du responsable logistique et du directeur chargé des achats, logistique et services techniques
 - ⇒ Rattachement fonctionnel : Identique

2. Missions – fonctions principales

- **Définition de « à quoi sert le poste ? »** :
 - Seconder le responsable du Service Restauration dans ses missions
 - Travailler en collaboration avec le second Technicien Hospitalier
 - Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration ainsi que celles magasins alimentaire et droguerie du CPN en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies
- **Responsabilité – encadrement** :
 - Agents de Maitrise (4) et agents du service

3. Description des activités et des tâches

- Encadrement et gestion du personnel
- Planification des activités et des moyens, contrôle et reporting
- Contrôle, suivi et propositions d'amélioration de la production des repas dans le respect des règles d'hygiène et de qualité (de la commande des matières premières jusqu'à la consommation par les patients, les professionnels et les clients de l'établissement)
- Participation à la rédaction, suivi et mise en application des règles, procédures, normes et standards du service restauration. (norme HACCP, PMS..).
- Animation de réunions
- Identification des dysfonctionnements et des risques, mise en place d'actions correctives
- Gestion des non conformités, isolement et retrait des produits
- Contrôle des achats, des stocks et des inventaires des magasins
- Suivi de l'exécution des marchés
- Suivi du respect des objectifs de développement durable fixés par l'établissement
- Gestion des équipements, des matériels et de leurs utilisations dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Anticiper les besoins et veiller aux contrôles techniques et réglementaires des équipements.
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
- Participation au recrutement de personnels et des stagiaires, ainsi qu'à leur intégration
- Participation à des réunions et à des groupes de travail institutionnels
- Remplacement du second technicien de restauration et du responsable du Service Restauration

Autres missions (tâches secondaires)

- Réalisation des prestations (événements institutionnels, accueils café, réceptions, ...)
- Occupation des postes de terrain, ponctuellement et en cas de nécessité

4. Qualités et compétences requises

Compétences techniques :

- Maîtriser les techniques culinaires en restauration collective
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Avoir de très bonnes connaissances dans la fabrication de repas en liaison froide et chaude
- Créer et mise à jour des fiches techniques
- Avoir d'excellentes connaissances de la norme HACCP
- Savoir gérer une situation de crise relative à son domaine de compétence
- Manager et motiver une ou plusieurs équipes, gérer des conflits
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Avoir de bonnes connaissances des outils informatiques à disposition (outils métiers, outils bureautiques, ...)
- Connaître les différentes techniques de manutention,
- Connaître et respecter les normes de sécurité des différents matériels et outils utilisés dans une cuisine centrale et dans un magasin de stockage
- Connaître la gestion des stocks

Compétences transversales :

- Savoir gérer en urgence des événements imprévus,
- Etre capable de respecter les délais prévus en gérant les ordres de priorité et de contrainte,
- Etre capable de rendre compte de son activité à son supérieur hiérarchique,
- Etre capable de s'adapter à la diversité des situations et des interlocuteurs,
- Etre à l'écoute des différents interlocuteurs,
- Rédiger des rapports d'activité, des notes de situation, des procédures, ...
- Avoir des connaissances dans le code des marchés publics

Qualités :

- Sens de la hiérarchie, et du service public
- Bon relationnel,
- Disponibilité, autonomie, dynamisme,
- Discrétion, adaptabilité, anticipation
- Rigueur, esprit d'analyse

5. Caractéristiques du poste de travail

SPECIFICITES	OUI	NON	PRECISIONS	MOYENS DE PROTECTION Collectifs ou/et/individuels
HORAIRES				
- amplitude journalière Précisions (ex : 7h30, 12h, ...)	X		7h36 en semaine	
- travail de WE	X			
- rythme de travail :				
fixe de jour	X		En fonction des postes de travail	
fixe de nuit		X		
alternant Précisions (ex : matin, après-midi, intermédiaire, nuit)		X		
- repos hebdomadaire :				
fixe	X		Sauf si travail du WE	
variable		X		
- astreintes :	X			
horaires			6h – 12h	
fréquence			Les samedis et dimanches (environ 8j par an)	
CONTACT				
- contacts avec malades Précisions (ex : fin de vie, pathologies lourdes, patients agités ...)		X	Sauf si contrôle et visites dans les unités	
- contacts avec le public	X		Dont fournisseurs, étudiants, ...	
ENVIRONNEMENT				
- exposition au bruit		X	Sauf si posté	
- poussières de bois		X		
- températures extrêmes (-15°/+ 24°)		X	Sauf si posté	
- amiante		X		
- radiations ionisantes		X		
-chimiques : cytostatiques, formol, CMR...		X		
BIOLOGIQUES				
- contacts avec patients à risque		X		
- contacts avec liquides biologiques		X		
MANUTENTION				
- patients		X		
- charges		X	Sauf si posté	
POSTURES				
- station debout prolongée		X	Sauf si posté	
- alternance assis/debout	X			
- gestes répétitifs		X	Sauf si posté	
- bras en élévation		X	Sauf si posté	
AUTRES				
- conduite de véhicules	X		VL, VU	
- manipulation d'engins de manutention		X	Sauf si posté	Autorisation de conduite, EPI
- travail sur poste informatique	X			
- port d'une tenue professionnelle	X		Normes d'hygiènes	