



LE CENTRE HOSPITALIER AUNAY-BAYEUX RECRUTE : Responsable adjoint de la production et de la qualité alimentaire

POSTE PROPOSE

Responsable adjoint de la production et de la qualité alimentaire

CONTRAT

CDD

DESRIPTIF

Le Centre Hospitalier Aunay-Bayeux recherche un Responsable adjoint chargé de la production et de la qualité alimentaire H/F à temps complet

IDENTIFICATION DU POSTE

Responsable adjoint de la production et de la qualité alimentaire

% temps de travail : 100%

Grade : Ouvrier principal 1ère classe

Horaires de journée : 8H-16h du lundi au vendredi - 37h30 par semaine Repos fixe WE

Rémunération brute mensuelle : selon profil du candidat et expérience professionnelle

Statut : contractuel (CDD renouvelables) CDI à terme

Lieu géographique : Site Vaux-sur-Aure_ Rue d'Argouges 14400 Bayeux

Service : Cuisine centrale

Liaisons hiérarchiques directes :

Responsable restauration, Directrice adjointe DSEL, Responsable achat et logistique.

Liaisons fonctionnelles :

Adjoint de restauration, agents de production et de distribution, magasinier alimentaire, diététiciennes, agents DSEL, ASH et cadre de service, service qualité, équipe opérationnelle hygiène, agents de maintenance.

MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE

L'adjoint de production alimentaire seconde le responsable de restauration dans l'organisation, la coordination et le suivi de l'activité des secteurs de production et de distribution.

Il contribue à garantir la fabrication et la distribution de repas adaptés aux besoins des patients, résidents et professionnels, dans le respect des exigences sanitaires, nutritionnelles, qualitatives et organisationnelles propres

au secteur hospitalier.

Il participe à l'optimisation des ressources humaines, matérielles et alimentaires et assure la continuité de fonctionnement du secteur de production et de distribution.

MISSIONS PRINCIPALES :

Organisation de la production : planifier et organiser la production quotidienne ; répartir les activités ; contrôler les quantités, grammages, rendements et fiches techniques ; coordonner les étapes de préparation, cuisson, refroidissement, conditionnement et distribution ; adapter l'organisation aux imprévus.

Encadrement et animation : participer à l'encadrement des agents ; répartir les tâches ; accompagner les nouveaux agents ; transmettre les consignes ; veiller au respect de l'organisation et faire remonter les difficultés.

Hygiène et sécurité alimentaire : veiller à l'application du PMS et des procédures HACCP ; contrôler les températures ; assurer la traçabilité ; signaler les non-conformités et participer aux actions correctives.

Qualité : contrôler la conformité des préparations ; participer aux contrôles organoleptiques ; suivre les retours des unités de soins ; contribuer à la lutte contre le gaspillage et à l'amélioration continue ; assurer la gestion, la mise à jour et le suivi de documentation relative au Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et au plan de nettoyage et de désinfection (PND)

Matériel : surveiller le bon fonctionnement des équipements ; signaler les pannes ; veiller à l'utilisation et au nettoyage appropriés des matériels.

Approvisionnements : vérifier la disponibilité des matières premières ; signaler les ruptures ; participer à la gestion des stocks et à la rotation FIFO/FEFO.

Commissions menus : participer aux commissions menus en collaboration avec les diététiciennes ; préparer et contribuer à l'élaboration des menus en tenant compte des besoins nutritionnels tout en s'assurant de la faisabilité technique (capacité de production, denrées disponibles en marché, équipements et moyens humains).

SPECIFICITES DE LA RESTAURATION HOSPITALIERE :

Prendre en compte les régimes et prescriptions alimentaires, textures modifiées, allergènes et besoins particuliers.

Participer à la sécurisation de la chaîne alimentaire et à la traçabilité des préparations.

Adapter la production aux variations d'effectifs des patients et résidents et aux demandes spécifiques des unités de soins.

RESPONSABILITES

Veiller à la bonne organisation de la production confiée, à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, à la conformité des préparations et à la transmission des informations à la hiérarchie.

Assurer le relais du responsable de production en cas d'absence, dans le périmètre défini par l'organisation de l'établissement.

COMPETENCES REQUISES

Techniques : maîtrise des techniques culinaires et de production collective ; connaissances HACCP, PMS, traçabilité, allergènes, refroidissement et remise en température ; connaissance des équipements professionnels.

Organisationnelles : planification, priorisation, anticipation, réactivité et gestion des imprévus.

Managériales : capacité à coordonner une équipe, transmettre des consignes, faire respecter les règles, communiquer et rendre compte.

QUALITES PROFESSIONNELLES

Rigueur ; organisation ; réactivité ; esprit d'équipe ; sens des responsabilités ; adaptabilité ; disponibilité ; sens du service public ; capacité à travailler dans un environnement soumis à de fortes contraintes.

INDICATEURS DE SUIVI

Respect des délais de production ; conformité des températures ; respect du PMS/HACCP ; nombre de non-conformités ; qualité des productions ; retours des unités de soins ; gaspillage alimentaire ; continuité et régularité de la production.

FORMATION ET EXPERIENCE

CAP/BEP cuisine, Bac professionnel restauration ou expérience équivalente.

Formation HACCP souhaitée.

Expérience significative en restauration collective, idéalement hospitalière. Une expérience en coordination ou encadrement d'équipe est appréciée.

Informatique : connaissances approfondies du logiciel Datameal. Une connaissance des outils magh2 et Copilote serait un plus.

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE :

- Mission de service public nécessitant d'organiser la continuité de service le cas échéant

PERSONNE A CONTACTER

MESNAGE Isabelle

LES CANDIDATURES SONT A ADRESSER Au :

CENTRE HOSPITALIER DE BAYEUX

Madame MESNAGE Isabelle : Directeur des Ressources Humaines

13, rue de Nesmond - BP 18127 - 14 401 BAYEUX Cedex

Tel : 02 31 51 51 52

e-mail : sec.drh@ch-ab.fr

0231515152

sec.drh@ch-ab.fr

ETABLISSEMENT

Centre Hospitalier Aunay-Bayeux Site de Bayeux
13, rue de Nesmond BP 18127
14401 BAYEUX