


ASSOCIATION DE VILLEPINTE    ETABLISSEMENT HOSPITALIER SAINTE MARIE	<b>Origine</b>	<b>Document</b>	<b>Numéro</b>	<b>Version</b>	<b>Date d'application</b>
	RAF	FP	001	A	
	<b>FICHE DE POSTE CHEF CUISINIER</b>				
					3

<b>Rédacteur</b>	<b>Vérificateur</b>	<b>Approbateur</b>
Nom et fonction : Sandra VANASSE ; Responsable Administratif et Financier	Nom et fonction : Mahmoud MENDJOUR Ingénieur qualité	Nom et fonction : Cédric TCHENG Directeur
Date :	Date :	Date :
Signature :	Signature :	Signature :

## **Missions**

---

Définir, optimiser et contrôler l'organisation et la production du secteur restauration en cohérence avec la politique de l'établissement et conformément à la législation en vigueur.

## **Activités principales**

---

- Conception, mise en place et adaptation des organisations en fonction de l'évolution des normes (qualité, hygiène et sécurité)
- Gestion de l'équipe de restauration
- Répartition des ressources et moyens dans l'unité (humains, techniques et matérielles, budgétaires)
- Formations et informations des personnels relevant de la restauration
- Planification et contrôle de la production
- Conseil à la direction pour la mise place de prestations d'hôtellerie/restauration
- Recensement et analyse des besoins qualitatifs et quantitatifs : matières premières, petits matériels hôteliers et consommables, équipements et travaux, personnels, informatique...
- Veille sur l'évolution des matériels, des produits, des prestations de services
- Proposition des programmes d'investissements annuel et pluriannuel liés au fonctionnement ou à la normalisation du service
- Mise en place et analyse d'indicateurs de gestions
- Mise en place des procédures de traçabilité
- Élaboration de tableau de bord de suivi du budget dédié à la restauration
- Élaboration des menus avec la commission alimentation et le service diététique

## **Savoir faire requis**

---

- Rédiger et utiliser les procédures, directives, protocoles, mises en place dans l'établissement
- Fixer des objectifs et évaluer les résultats
- Organiser et répartir le travail des équipes

- Animer, mobiliser et entraîner une équipe
- Présenter et argumenter un projet auprès d'un groupe de professionnel
- Évaluer et optimiser un budget et des ressources
- Évaluer, analyser les risques en hygiène et sécurité
- Anticiper les évolutions dans le domaine de restauration
- Ajuster le plan annuel d'action aux variations internes et externes ainsi qu'aux évolutions et aux choix stratégiques
- Concevoir des indicateurs de fonctionnement et définir des actions correctives
- Utiliser les outils bureautiques

## **Relations professionnelles**

---

- Responsable administratif et financier pour validation des propositions de modifications à apporter au secteur, pour transmission des demandes d'allocation de ressources, mise au point des présences du personnel.
- Responsable du service technique pour le contrôle des installations, les interventions techniques...
- Diététicienne pour l'information sur les nouveaux produits, pour l'avis sur les adaptations de prestations et collaboration à l'établissement de menus
- Responsables des services pour améliorer la prestation fournie au patient
- Encadrement pour échanges sur les projets, l'aide à la mise en place des projets et le traitement des dysfonctionnements constatés

## **Qualités requises**

---

- Grande autonomie.
- Précision.
- Ordre, méthode et organisation.
- Rigueur et honnêteté.
- Discrétion et confidentialité.
- Capacité d'écoute, sens du contact, sens du relationnel.
- Capacité d'anticipation.
- Être à l'écoute des besoins (des personnels, des patients et usagers), disponible et réactif.
- Savoir gérer les priorités et les urgences.
- Savoir manager une équipe.
- Rigueur dans l'application des normes de sécurité alimentaire
- Être capable d'adapter ses pratiques et ses connaissances dans le domaine hôtelier à un environnement spécifique (établissement de santé).
- Qualités de négociateur avec les fournisseurs.

## **Connaissances requises**

---

- Techniques culinaires
- Gestion des ressources humaines
- Gestion budgétaire
- Organisation du travail
- Logiciel dédié à la restauration
- Diététique
- Réglementation en hygiène, sécurité et conditions de travail

- Compétences dans le domaine du négoce, des approvisionnements, des achats.
- Aptitude au management et à la gestion.
- Connaissance des méthodes et des outils de la qualité.

### **Conditions particulières d'exercice**

---

Travail occasionnel le week-end et jour férié  
Travailleur isolé occasionnel

### **Diplôme requis**

---

- BTS en hôtellerie/restauration minimum ou DESS en restauration collective en fonction de la taille de l'établissement
- Bac professionnel avec expérience et formation complémentaire en hôtellerie traditionnelle et en restauration collective ou en entreprise agro-alimentaire

### **Évolution / formation**

---

- Renforcement de la réactivité par rapport à la concurrence, notamment sur les prestations à proposer et l'évaluation des attentes des clients (développement de la veille)
- Nécessité de développer ses connaissances en matière de santé publique dans le domaine de la nutrition
- Accroissement des connaissances en matière de normes et de référentiels en qualité, hygiène et sécurité alimentaire

### **Responsable hiérarchique**

---

Voir organigramme de l'établissement