



| | | | |
|--|---|---|---|
|  <p>Groupement Hospitalier de Territoire Grand Paris Nord-Est Raincy - Aulnay-sous-Bois - Le Raincy - Montfermeil - Montreuil</p>  <p>Centre Hospitalier Intercommunal Robert Ballanger</p> | <h2 style="text-align: center;">FICHE DE POSTE</h2> <p><i>INTITULE DU POSTE :</i></p> <p><i>// Adjoint au Responsable de la Restauration du CHI Robert Ballanger d'Aulnay-sous-Bois // Chargé de l'approvisionnement et du périmètre patients</i></p> | | <p>Référence : EN 874 015 Version : 2 Date : 22/03/2019 Nb de pages : 4</p> |
| <p>Grade et statut : Agent de Maîtrise ou Technicien Hospitalier ou Diététicienne de restauration collective// Titulaire ou contractuel</p> | <p>POLE : Administration générale</p> | <p>SERVICE : Direction des Achats, Services Economiques et Logistiques</p> | <p>UF :</p> |
| <p>RATTACHEMENT DU POSTE</p> | | | |
| <p>POSITIONNEMENT DU POSTE DANS LA STRUCTURE</p> | <p>Rattachement hiérarchique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directrice générale du GHT GPNE - Directeur des achats, services économiques et logistiques du GHT GPNE - Responsable logistique du GHT GPNE - Responsable de la Restauration du CHI Robert Ballanger <p>Relations fonctionnelles principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les cadres de santé et les équipes médicales et paramédicales - Les services Economiques - Les directions fonctionnelles - Les autres services prestataires - Fournisseurs et prestataires externes | | |
| <p>PRESENTATION DU POLE</p> | <p>Le GHT Grand Paris Nord-Est regroupe les CHI de Montreuil et d'Aulnay-sous-Bois et le GHI Le Raincy-Montfermeil.</p> <p>Le CHI Robert Ballanger d'Aulnay est un établissement MCO qui dispose de 769 lits et places, pour un effectif de 1 980 PNM et 360 PM et un budget de 190M€. Il réalise près de 30 000 séjours par an, 3 500 accouchements et 70 000 passages aux urgences. Il est classé S.A.U, Maternité de type II B.</p> <p>Près de 1 900 repas sont servis tous les jours dont 1 500 pour les patients et 400 repas pour le personnel. L'établissement accueillant des publics en MCO, SSR et PSY, tous les types de régimes et de textures sont couverts.</p> | | |
| <p>PRESENTATION DE LA DIRECTION</p> | <p>La direction des achats, services économiques et logistiques est structurée autour de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une cellule des achats et marchés, gérant la passation de l'ensemble des marchés publics du GHT - Des services économiques, gérant les commandes et factures de l'ensemble des services de chaque hôpital du GHT - Des services logistiques, gérant l'ensemble des prestations logistiques (déchets, courses, restauration, magasins, blanchisserie, etc.) sur chacun des 3 hôpitaux du GHT <p>Plus spécifiquement, le service restauration de l'hôpital Robert Ballanger concerné par cette fiche de poste se compose de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25 agents, 1 responsable, 2 adjoints <ul style="list-style-type: none"> • 1 adjoint Chargé de l'approvisionnement et du périmètre patients (gestion du besoin patient, allotissement et distribution) • 1 adjoint Chargé de la production et du périmètre personnels (préparations froide, chaude et self) | | |

| DESCRIPTION DU POSTE | |
|---|--|
| CLASSEMENT DANS LE REPERTOIRE DES METIERS DE LA FONCTION PUBLIQUE HOSPITALIERE | Code métier : 25R10 |
| MISSIONS GENERALES | <p>Synthèse : Planifier efficacement les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements tout en organisant et contrôlant les réceptions, la fabrication et la distribution des produits, dans le respect de la réglementation en vigueur. L'adjoint Chargé de l'approvisionnement et du périmètre patients travaille en binôme avec l'adjoint Chargé de la production et du périmètre personnels.</p> <p>Missions de management :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encadrement et animation des équipes au quotidien (25 agents) • Supervision et/ou réalisation des plannings de présence et de congés en accord avec le responsable de restauration • Participation à l'élaboration du plan de formation <p>Missions opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participation à la mise en œuvre du plan de réorganisation de la restauration du CHIRB, en cohérence avec le projet restauration du GHT GPNE, dans un contexte de plan de retour à l'équilibre financier et avec un objectif d'amélioration de la qualité des prestations et des conditions de vie au travail des agents ▪ Traçabilité et suivi des différentes activités ; rédaction de procédures, gestion de dossiers, suivi de tableaux de bord d'activité ▪ Contrôle et suivi de la qualité des produits et du lien avec les prestataires extérieurs ▪ Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités (Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP) ▪ Co-planification des activités et des moyens, contrôle et reporting ▪ Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité |
| ACTIVITES PRINCIPALES et RELATIONS PROFESSIONNELLES | <ul style="list-style-type: none"> - Suivi des budgets relatifs à la restauration sur son périmètre - Planification de l'activité et des moyens (humains, financiers, techniques) à mettre en œuvre pour la continuité de service ; traitement des dysfonctionnements - Conseil aux décideurs concernant les choix, les projets, les activités des secteurs de la restauration - Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards et de la politique de gestion des stocks alimentaires - Veiller à la bonne utilisation des matériels et outils de travail ; Assurer le suivi de leur maintenance et définir les renouvellements - Coordination avec les interlocuteurs internes et externes, notamment les fournisseurs et prestataires externes |
| QUOTITE | Poste à temps plein. |
| HORAIRE DE TRAVAIL | Cadre au forfait sur l'amplitude horaire 8h00 – 18h00 du lundi au vendredi. Des remplacements peuvent avoir lieu occasionnellement le weekend selon les contraintes de services. |
| LOCALISATION DU POSTE DE TRAVAIL | Les activités et services des équipes de restauration couvrent le site principal du CHI Robert Ballanger à Aulnay-sous-Bois, ainsi que l'ensemble des CMP et autres entités rattachées à l'établissement. Le cadre peut être amené ponctuellement à se déplacer pour des réunions à |

PROFIL REQUIS**DOMAINES DE COMPETENCES**

| Description | Niveau de connaissance |
|---|-------------------------------|
| Communication / relations interpersonnelles | Connaissances opérationnelles |
| Diététique | Connaissances approfondies |
| Encadrement de personnel | Connaissances opérationnelles |
| Équipements et technologie des matériels de cuisson | Connaissances approfondies |
| Gestion administrative, économique et financière | Connaissances opérationnelles |
| Hygiène générale | Connaissances approfondies |
| Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration | Connaissances opérationnelles |
| Management | Connaissances opérationnelles |
| Normes, règlements techniques et de sécurité | Connaissances approfondies |
| Techniques culinaires | Connaissances approfondies |

Qualités professionnelles attendues :

- 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
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes
- Utiliser les outils bureautiques (pack Office notamment)
- Respecter et mettre en œuvre les consignes reçues
- Respecter le secret professionnel
- Avoir l'esprit d'équipe, savoir faire preuve d'entraide et de collaboration entre les services supports
- Sens de l'écoute, autonome et disponibilité

**DIPLÔME(S)
PROFESSIONNEL(S) et
FORMATION(S) REQUIS**

Filière d'études en restauration/hôtellerie ou diététiques jusqu'à BAC+3
BAC Pro, BTS, DUT, licence professionnelle, écoles
Expérience professionnelle: 5 ans minimum

SPECIFICITES DU POSTE ET CONDITIONS D'EXERCICE**PARTICULARITES DU POSTE**

/

MOYENS MIS A DISPOSITION

Poste informatique, DECT, logiciels de gestion de la production, outils bureautiques, accès internet

| | | |
|---|---|---|
| RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE (<i>expositions aux risques professionnels/contraintes physiques et environnementale</i>) | <ul style="list-style-type: none"> - Posture - Déplacements interne - Déplacements externes - Manutention - Posture pénible - Acuité visuelle - Acuité auditive - Bruit - Contorsions - Dextérité manuelle - Environnement stressant - Autonomie - Travail de nuit : - Travail en équipes successives alternantes : - Port de charges - Escaliers - Accès fauteuil - Conduite véhicule - Poste convenant aux femmes en état de grossesse Autres | <input type="checkbox"/> Assis X Debout <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui X non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui X non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui X non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> <3kgs X >5kgs <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui <input type="checkbox"/> non X oui X non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non X oui, précisez : |
|---|---|---|

| | |
|-----------------------------|--|
| PERSONNE A CONTACTER | Mr Antoine LABONNE Responsable logistique du GHT Grand Paris Nord-Est antoine.labonne@chi-andre-gregoire.fr |
|-----------------------------|--|