

FICHE METIER POSTE

ENCADRANT PRODUCTION CULINAIRE

UF : UCR

Famille : SERVICES LOGISTIQUES

Sous-famille : RESTAURATION

Code métier : 25R10

CONTEXTE

Centre Hospitalier - Côte d'Argent

Site : VINCENT DE PAUL

Pôle d'activité : PRESTATAIRE DE SERVICE

Structure interne : UCR

DEFINITION

Planifier les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements. Organiser et contrôler les réceptions (matières premières et équipements), la fabrication et la distribution des produits bruts ou transformés, dans le respect de la réglementation en vigueur. Gérer l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques mis à disposition. Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies

SPECIFICITES/MISSIONS de la structure interne TECHNICIEN CHEF DE PRODUCTION

- Planifier la production journalière
- Coordonner la production avec les ateliers de conditionnement
- Répartir les postes de travail et encadrer les équipes
- Veiller au parfait nettoyage et à la désinfection des ateliers dont il a la responsabilité
- Valider les menus en tenant compte des contraintes des secteurs qu'il a en charge, dans le respect des clientèles et patients de l'UCR

Rassembler et traiter tous les éléments de traçabilité et actions correctives, en rendre compte à l'ingénieur chargée de l'hygiène

CONDITIONS PARTICULIERES/PREREQUIS

**Maîtrise des outils de gestion GPAO en terme de paramétrage et d'évolution
Expérience souhaitable en encadrement dans la filière restauration collective, si possible en secteur hospitalier**

Détention du diplôme correspondant : technicien, technicien supérieur,

ACTIVITES

	Libellé	Niveau requis
1	Contrôle et suivi de la qualité des produits	E
2	Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine	E
3	Coordination et suivi de la prise en charge de prestations Coordination et suivi de la prise en charge de l'ensemble de la	E

	production	
4	Définition et mise en place de l'organisation, des structures Définition, mise en place et réajustement des différents postes de travail des équipes de déconditionnement, légumerie, tranchage, production et conditionnement	E
5	Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels	M
6	Gestion des moyens et des ressources : techniques, financières, humaines et informationnelle Affichage et diffusion des documents de production	E
7	Organisation et suivi opérationnel des activités/projets , coordination avec les interlocuteurs internes et externes Organisation et suivi opérationnel de la production en coordination avec ses équipes et l'acheteur ou technicien responsable des achats	M
8	Planification des activités et des moyens, contrôle et rapport d'activité Planification de la production et des moyens techniques, contrôle et rapport d'activités Gestion et paramétrage des outils GPAO	E
9	Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité	E
10	Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité	E
11	11-Application de la méthode HACCP : veiller au nettoyage et à la désinfection des ateliers dont il a la responsabilité et à la traçabilité papier, maîtrise de la liaison froide 12-Validation des menus lors de leur ébauche, en tenant compte des contraintes des secteurs dont il a la charge, dans le respect des conventions/ patientèle et clientèle 13-Gestion des anomalies et des pannes du matériel 14-Réalisation et suivi de fiches techniques 15-Veille spécifique à son domaine d'activité	M

Si nécessaire, ajouter un ou deux critères (activité spécifique au poste) sous un libellé

SAVOIRS

	Libellé	Niveau requis
1	Communication / relations interpersonnelles	CD
2	Diététique	CG

3	Droit de la fonction publique : connaissances du Code du travail et du fonctionnement statutaire de l'Institution (CAPL, CTE, CHSCT, Formation continue...) Connaissance des protocoles d'urgence (plan blanc, plan canicule...)	CG
4	Encadrement de personnel, animation d'équipe, organisation du travail	CA
5	Équipements et technologie des matériels de cuisson	CA
6	Gestion administrative, économique et financière	CD
7	Hygiène générale, méthode HACCP, maîtrise de la liaison froide	CA
8	Logiciel dédié à la restauration : GRAAL et Médiane	CD
9	Management, méthodologie d'analyse de situation	CD
10	10-Normes, règlements techniques et de sécurité alimentaire 11-Techniques culinaires	CA

Si nécessaire, ajouter un ou deux critères spécifiques.

- Connaissances générales :

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

- Connaissances détaillées :

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

- Connaissances approfondies :

Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe. Durée d'acquisition de 2 à 4/ 5 ans.

SAVOIR-FAIRE

	Libellé	Niveau requis
1	<p>Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné</p> <p>Avancer ou retarder une production si produit à DLC ou manquant, ...</p> <p>Ajuster une production en fonction d'excédents congelés, en fonction de la variable-effectifs, en fonction de l'arrivage de produits...</p>	
2	<p>Concevoir piloter et évaluer un projet, relevant de son domaine de compétence</p> <p>Adapter la production aux nouveautés : fiches techniques matériel, produit innovant, nouveaux personnels...</p>	
3	<p>Elaborer et argumenter des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence</p> <p>Elaborer et argumenter des solutions acceptables à des problèmes humain ou matériel relevant de son domaine de compétence</p>	
4	<p>Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétence</p> <p>Etablir, évaluer, optimiser un budget relatif lors de l'élaboration de nouveaux plats, de menus, de l'essai de nouveaux produits</p>	
5	<p>Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs</p>	
6	<p>Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles</p>	
7	<p>Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes</p> <p>Travailler en équipe /en réseau</p>	
8	<p>Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation</p>	
9	<p>Traduire la stratégie en orientations, en plans d'actions et en moyens de réalisation</p> <p>Gérer les rattrapages, les absences de personnel, les prestations extraordinaires...</p>	
10	<p>Concevoir, formaliser et adapter des procédures/protocoles/modes opératoires/consignes</p>	

	relatives à son domaine de compétence	
--	---------------------------------------	--

- A développer :
S'il fait seul, l'agent peut être source d'erreurs. Obligation de contrôle du travail fait.
- Pratiques courantes :
L'agent se rend compte des difficultés qu'il rencontre. Il sait alerter en cas de problème. Il assume l'activité en situation normale sans aléas. Difficultés à transposer en situation complexe.
- Maîtrise :
Réalisation de l'activité en sachant se contrôler lui-même. Il assume l'activité en situation complexe. Il est autonome dans son activité.
- Expert :
Activité réalisée de façon efficiente. Il contribue à l'amélioration de l'activité. Capacité à former d'autres personnes.