



**FICHE DE POSTE**  
**Responsable Approvisionnement**

Thématique : *Management des ressources humaines*

<b>Famille</b>	Services Logistiques
<b>Sous-famille</b>	Restauration / Hôtellerie
<b>Métier</b>	25R10 – Encadrant production culinaire et alimentaire
<b>Pôle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pôle Logistique</li> </ul>
<b>Services ou unités fonctionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service Restauration</li> </ul>
<b>Définition / Missions (cf fiche métier)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifie les livraisons alimentaires et non alimentaires.</li> <li>• Organise et contrôle les réceptions dans le respect des cahiers des charges et de la réglementation en vigueur.</li> <li>• Coordonne tout ou partie des ressources humaines et techniques mises à disposition.</li> <li>• Participe à la planification, l'organisation et le pilotage de l'ensemble des activités de réception et stockage en animant une équipe de professionnels</li> <li>• Est acteur majeur du processus d'amélioration continue de la qualité organoleptique des plats</li> </ul>
<b>Missions spécifiques de l'agent dans le service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est amené à assurer ponctuellement l'encadrement des autres secteurs</li> <li>• Organise les activités de réception, stockage et sortie de stock en utilisant la GPAO</li> </ul>
<b>Responsable hiérarchique direct</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable UPC</li> </ul>
<b>Responsable fonctionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable UPC</li> </ul>

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

<b>Relations professionnelles les plus fréquentes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail en équipe au sein de l'unité de production</li> <li>• Encadrement du service de la restauration</li> <li>• Transporteurs</li> <li>• Fournisseurs pour traitement des non-conformités</li> <li>• DDPP et autres services extérieurs de l'Etat</li> <li>• Services économiques pour les commandes, les réceptions et les inventaires</li> </ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horaires : Cadre (entre 06h00 et 17h00)</li> <li>• Travail isolé : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non</li> <li>• Déplacement : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</li> <li>• Temps partiel possible : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</li> <li>• Horaires : <input type="checkbox"/> Fixe <input checked="" type="checkbox"/> Variable <input type="checkbox"/> Nuit</li> <li>• Repos hebdomadaire : <input checked="" type="checkbox"/> Fixe : ..... <input type="checkbox"/> Variable</li> <li>• Contact malade/public : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non</li> </ul>
<b>Risques professionnels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue adaptée aux exigences sanitaires</li> <li>• En lien avec le Document Unique</li> </ul>
<b>Prérequis nécessaires à l'exercice du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplôme exigé : Bac, Brevet Pro, Bac Pro <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hôtellerie / Restauration, entreposage et stockage, logistique</li> </ul> </li> <li>• Expérience conseillée : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 3 ans sur poste similaire</li> <li>✓ L'exercice en milieu hospitalier serait un plus</li> </ul> </li> </ul>
<b>Formations obligatoires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP, formation d'encadrement, CACES</li> </ul>



**FICHE DE POSTE**  
**Responsable Approvisionnement**

Thématique : *Management des ressources humaines*

**ACTIVITES**

**Activités principales**

1. Contrôle et suivi de la qualité des produits à réception
2. Coordination de la gestion des stocks, des approvisionnements et des inventaires
3. Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
4. Suivi de la relation avec les fournisseurs et transporteurs
5. Participation à la rédaction des cahiers des charges
6. Conception et rédaction de documents techniques, procédures et enregistrements
7. Définition et mise en place de l'organisation de son secteur
8. Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards
9. Encadrement d'équipe(s), gestion, développement et évaluation des personnels
10. Gestion des moyens et des ressources : techniques, humaines, informationnelles
11. Organisation et suivi opérationnel des activités / projets, coordination avec les interlocuteurs internes et externes
12. Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
13. Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité

**Activités spécifiques**

1. Définition des besoins et gestions des approvisionnements à l'aide de la GPAO
2. Création et gestion de tableaux de bords de suivi de l'activité
3. Elaboration des plannings prévisionnels de travail
4. Participation à l'équipe HACCP et norme Iso 22 000
5. Participation au groupe projet « restauration nouvel hôpital »

**SAVOIR-FAIRE / Compétences associées**

**Niveau requis \***

**A. Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes**

Maîtrisé

A.1 Organise et anime des réunions d'équipe

A.2 Participe aux différents recrutements du personnel puis aux évaluations des agents dont il a la responsabilité

**B. Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation**

Maîtrisé

B.1 Définit les besoins du secteur dont il a la charge

B.2 Organise le travail du personnel afin de rendre une prestation qualitative tout en maintenant un niveau d'efficience élevée de l'outil de travail dont il dispose.

B.3 Gère les différentes ressources qui lui sont allouées afin d'organiser efficacement les activités de réception, stockage et préparation selon les commandes clients (internes ou externes)

B.4 Organise les inventaires périodiques

B.5 Est garant de la traçabilité et de la sécurité des denrées alimentaires

**C. Concevoir, piloter et évaluer un projet, relevant de son domaine de compétence**

Pratique courante

C.1 Assure la coordination des différents acteurs dans le processus d'approvisionnement.

C.2 Gère les besoins d'approvisionnement en utilisant la GPAO

C.3 Relance les fournisseurs en cas de retard et de risque de rupture d'approvisionnement

C.4 Participe aux différentes réunions de travail sur des projets en lien avec le service de restauration

C.5 Veille que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires est mis en œuvre, maintenu et mis à jour sur son secteur

**D. Elaborer et argumenter des scénarii / des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence**

Pratique courante

D.1 Définit les besoins du secteur dont il a la charge

D.2 Recherche des techniques ou des organisations permettant un gain en terme d'efficience quelle que soit la ressource utilisée (humaine, matériel, financière...)

D.3 Optimise l'organisation logistique et l'espace de stockage

D.4 Veille au respect des conditions de travail et de sécurité

D.5 Identifie les sources accidentogènes potentielles et participe en lien avec la médecine du travail et le CHSCT à la recherche de moyens de prévention



**FICHE DE POSTE**  
**Responsable Approvisionnement**

Thématique : *Management des ressources humaines*

SAVOIR-FAIRE / Compétences associées		Niveau requis *
<b>E. Elaborer / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétence</b>		Pratique courante
E.1 Respecte les budgets alloués au service de restauration E.2 Contrôle les inventaires de l'ensemble des produits et la saisie des mouvements de stocks sur informatique E.3 Recueille les différentes données d'activités de son secteur et les transmet aux personnes concernées		
<b>F. Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles</b>		Maîtrisé
F.1 Suit l'intégration des nouveaux personnels, les évalue régulièrement et met en exergue les besoins en formation. F.2 Se tient informé des évolutions réglementaires liées à l'activité de son secteur F.3 Identifie les écarts et met en place les actions correctives nécessaires F.4 Assure et s'assure d'un service et d'une prestation de restauration de qualité à l'ensemble des convives F.5 S'assure de la bonne conservation des échantillons dans le cadre des procédures d'Appels d'Offres F.6 Vérifie la réalisation des différentes activités liées à son secteur		
<b>G. Traduire la stratégie en orientations, en plans d'actions et en moyens de réalisation</b>		Pratique courante
G.1 Met en œuvre la politique du service G.2 Met en place et tient à jour des tableaux de bord et autres indicateurs permettant de suivre la mise en place et la réalisation des objectifs fixés par la direction du service G.3 Rend compte à la direction du service de l'efficacité et du caractère approprié du système de management de la sécurité des denrées alimentaires		

\* Niveau : Non requis / A développer / Pratique courante / Maîtrisé / Expert

CONNAISSANCES		Degré **
<b>Connaissances principales</b>	Chaîne logistique (fournisseurs, transporteurs, plateformes)	Connaissances détaillées
	Relations contractuelles avec les fournisseurs	Connaissances approfondies
	Règlementation transport de denrées alimentaires	Connaissances approfondies
	Logiciel de gestion de stocks	Connaissances approfondies
	Hygiène générale	Connaissances approfondies
	Management	Connaissances détaillées
	Communication / relations interpersonnelles	Connaissances détaillées
	Encadrement de personnel	Connaissances détaillées
	Gestion administrative, économique et financière	Connaissances générales
	Droit de la fonction publique	Connaissances générales
<b>Connaissances spécifiques</b>	Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances générales
	Qualité produits alimentaires (calibre, degré de maturité,...)	Connaissances détaillées

\*\* Degré : Connaissances Générales / Connaissances détaillées / Connaissances approfondies / Connaissances d'expert

	Nom - Prénom	Fonction	Visa
<b>Validation</b>	M Stéphane CREUSOT	Adjoint Ingénieur Restauration	Validé le 31/05/2018
	M Sylvain ZERCHER	Ingénieur Restauration	Validé le 31/05/2018
	Mme Marie Dominique BABONNEAU	Attaché d'Administration Hospitalière – DRH	
	M Xavier CADILHAC	Directeur des Ressources Humaines	

 <p>         Groupe Hospitalier          de La Rochelle          Ré - Aunis       </p>	<i>Direction des Ressources Humaines</i>		
	<b>FICHE DE POSTE</b> <b>Responsable Approvisionnement</b>		Page(s) : 4/4
	Thématique : <i>Management des ressources humaines</i>		

### Notice :

#### \* Niveau requis :

**Non requis :** *Savoir-faire qui, bien que requis dans le métier exercé, ne l'est pas dans le poste occupé et ne peut donc pas être évalué.*

**A développer :** *Bases de savoir-faire non encore acquis. Indique que l'expérience en ce domaine est encore insuffisante et/ou qu'un apprentissage plus long ou un accompagnement pour l'application des savoirs en situation est nécessaire*

**Pratique courante :** *Mise en œuvre de manière efficace d'un savoir-faire de base en situation ordinaire, habituelle, courante.*

**Maîtrisé :** *Mise en œuvre de manière efficace, d'un savoir-faire en situation tant quotidienne qu'inhabituelle, voire exceptionnelle en faisant appel à un appui.*

**Expert :** *Mise en œuvre en situation de travail complexe de savoir-faire maîtrisés sans faire appel à un appui, pouvant être facilité par la possession d'un diplôme ou d'une qualification (exemple : D.U).*

#### \*\* Degré de connaissance :

**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.*

**Connaissances d'expert :** *Connaissances permettant de produire une analyse critique des théories et des principes, de redéfinir des pratiques professionnelles dans un champ ou à l'interface entre des champs différents. Connaissances très contextualisées, avec une capacité d'adaptation, pouvant être acquise avec un diplôme ou une qualification (exemple : D.U). Durée d'acquisition de 3 / 5 ans et plus.*