

Hospices Civils de Lyon
Direction de la Restauration
1060 rue Nicéphore Niepce
69808 Saint-Priest Cedex
Tel : 04.27.85.63.67
Siret N° 2669002731033



La Restauration des Hospices Civils de Lyon Recrute :

Technicien Supérieur Hospitalier Responsable Restauration Unité Relais

Etablissement d'affectation : Unité Relais de Restauration des Hospices Civils de Lyon

Caractéristiques générales de l'Etablissement :

Les repas aux Hospices civils de Lyon sont fabriqués dans une Unité centrale de production alimentaire basée sur la commune de Saint-Priest.

Les unités relais de restauration situées sur les différents groupements hospitaliers réceptionnent les repas fabriqués sur Saint-Priest et en assurent la distribution à destination des patients hospitalisés sur les groupements ainsi qu'aux personnels des sites.

Définition de la fonction :

Le Technicien Supérieur Hospitalier anime et coordonne l'activité des équipes en charge de la distribution des repas aux patients et aux personnels. Il encadre les Agents de Maîtrise placés sous sa responsabilité. Il est garant de la qualité des prestations, de l'efficacité et de l'efficience des organisations tout en assurant la sécurité de son équipe et des clients accueillis au self.

Il est l'interlocuteur privilégié et assure l'interface avec les Directions du Groupement sur lequel il est détaché.

Il est rattaché hiérarchiquement au Directeur de la Restauration

Activités principales :

✓ **Coordination et management d'équipe** :

- Affectation des activités aux équipes,
- Elaboration et gestion du planning des agents par secteur d'activités,
- Encadrement et animation des équipes
- Transmissions des informations de la hiérarchie aux Agents de Maîtrise et aux agents,
- Suivi de l'accueil, de l'intégration et de la formation des nouveaux arrivants,
- Participation au recrutement des agents,
- Evaluation des agents selon le processus défini,
- Recensement et analyse des besoins de formation des agents,
- Animation de réunions et de groupes de travail.

✓ **Gestion d'exploitation :**

- Suivi des activités de distribution,
- Garant de l'application des procédures en lien avec la sécurité des aliments
- Suivi des réalisations des équipes,
- Suivi de la qualité des prestations,
- Supervision des activités de livraison aux services de soins et aux selfs,
- Suivi de l'entretien, de la maintenance et de la conformité des équipements de son secteur,
- Propositions d'adaptations des organisations en fonctions des évolutions du contexte institutionnel,
- Assurer l'interface permanente de l'activité réalisée avec les responsables de l'Unité Centrale de Production de Saint-Priest, avec les Unités de Soins et la Direction du Groupement d'affectation.
- Suivi et contrôle des dépenses en fonction des budgets prévisionnels alloués

✓ **Animation technique de l'activité**

- Recherche et diffusion de l'information technique et réglementaire relative à la restauration,
- Participation à la recherche de nouveaux outils et moyens de distribution des repas et accompagnement de leur mise en exploitation,
- Participation aux groupes de travail et comités transversaux,
- Participation à la démarche d'harmonisation définie avec la Direction de la Restauration concernant : la prestation alimentaire, les protocoles, les procédures et les documents qualité

Profil / Savoir-faire :

Diplôme BAC + 2 en hôtellerie restauration / Aptitude au management des ressources humaines / Disponibilité, créativité, rigueur et exemplarité.

Compétences et qualités souhaitées :

- Compétences techniques :

Maîtriser des techniques d'audits,
Avoir des connaissances en restauration collective et en gestion budgétaire,
Connaître et maîtriser la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire, la méthode HACCP
Savoir piloter des projets internes et institutionnels,
Maîtriser les outils bureautiques et l'environnement dématérialisé

- Compétences organisationnelles :

Faire preuve d'organisation, d'observation, de méthode, de créativité et d'ouverture d'esprit,
Avoir un esprit d'analyse et de synthèse,
Savoir anticiper les évolutions,
Optimiser les moyens,
Fixer les objectifs, concevoir des indicateurs, évaluer les résultats et définir des actions correctives,
Repérer et analyser les dysfonctionnements.

- Compétences relationnelles :

Savoir communiquer, argumenter, transmettre et rendre compte,
Faire preuve de capacité d'écoute, de pédagogie et de diplomatie,
Conduire des réunions d'équipes et des réunions de projet,
Promouvoir la compétence et favoriser la motivation du personnel,
Identifier les besoins en formation des équipes et des agents pour proposer un plan de formation,

Type et durée de contrat :

CDD renouvelable pouvant déboucher sur un CDI ou une titularisation dans la Fonction Publique Hospitalière

Conditions de travail :

- Rythme de travail :
 - 39 heures hebdomadaires
 - 20 jours de RTT par an

- Horaires en journées continues :
 - Dans l'amplitude des heures de fonctionnement du service 8h00 – 18h00
 - Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction des nécessités de service.

Tenue professionnelle et équipements de protection : Fournis et entretenus par l'employeur