

OUVRIER ET TECHNIQUE REF. R01-15

Un poste de Responsable Adjoint Distribution UCP



Caractéristiques du poste

Modalité: 100%



POSTULER

Contexte

PRESENTATION GENERALE DU SECTEUR D'ACTIVITE

- Le service Restauration du CHU de Rennes est composé d'une Unité Centrale de Production, d'un pôle qualité UCP-Services de Soins, d'un pôle gestion et approvisionnement et de 4 restaurants. Il fonctionne 7 jours sur 7.
- Le service Restauration compte 140 agents et produit jusqu'à 6500 repas par jour.

LIEU D'EXERCICE

- Unité Centrale de Production, CHU de Rennes

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- Responsable Distribution UCP Restauration

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES

- Ingénieur Restauration,
- Responsable de production UCP,
- Responsable du Pôle Gestion et Approvisionnement,
- Prise de commande de repas informatisée
- Responsable Pôle Qualité Maintenance UCP Services de soins,
- Responsables des Selfs et Internats,
- Diététicienne UCP,
- Services Intérieurs,

Mission

MISSIONS

- Est responsable adjoint des secteurs de distribution des repas : allotissement, assemblage des plateaux, transport et laverie
- Seconde le responsable distribution UCP, dans l'encadrement des équipes
- Remplace le responsable distribution UCP en son absence.
- Veille au bon approvisionnement des chaînes d'assemblage et à l'ordonnancement des tâches,
- Remonte les dysfonctionnements rencontrés, est garant de la qualité des prestations d'allotissement et d'assemblage des plateaux repas des patients, des selfs et des internats, ainsi que de leur acheminement jusque dans les services de soins, en collaboration avec les services intérieurs,
- Est force de proposition pour une évolution efficiente des tâches, méthodes et ordonnancement de celles-ci.

ACTIVITES PRINCIPALES

Mission – Allotissement Assemblage plateaux

- Alloti et assemble les plateaux des patients, en tant qu'agent œuvrant, en fonction des besoins du service.

Mission – Encadrement :

- Seconde le responsable distribution UCP, dans l'encadrement des équipes
- Veille et s'assure de la bonne adéquation des ressources disponibles par rapport à l'activité. Suit l'absentéisme et ajuste les plannings au besoin ;
- Participe à l'élaboration des plannings et les rectifie au besoin, en l'absence du responsable ;
- Participe à l'évaluation des agents et s'assure notamment de la formation des agents sur les différents postes,
- Informe, communique, sensibilise et fait adhérer les équipes aux évolutions du service.

Mission – Supervision allotissement

- S'assure de la conformité des opérations de refroidissement rapide et de stockage des produits finis, notamment le respect du FIFO et des DLC.
- Participe à la réalisation des commandes de fruits, de produits laitiers et épicerie pour l'assemblage plateaux, en fonction des historiques.
- Veille au respect de l'allotissement des produits, par menus, dates de distribution et DLC.

Mission – Supervision assemblage plateaux :

- Coordonne l'ensemble des opérations d'assemblage plateaux
- Veille au respect de l'approvisionnement des chaînes d'assemblage plateau au fur et à mesure des besoins

- Veille à la bonne exécution des opérations et notamment à la conformité du plateau par rapport à la carte plateau et profil alimentaire. Veille également au bon adressage des chariots.
- Veille au respect de la chaîne du froid et à la cadence de sorties des denrées alimentaires des chambres froides. S'assure que les chariots soient tous étiquetés et dotés d'une poche de CO2.
- Contrôle les taux de perte et écarts entre les commandes prévisionnelles et effectifs des patients. Ajuste celle-ci au besoin et sensibilise les différents acteurs.

Mission – Supervision Transport- Laverie :

- Veille au respect de l'ordonnancement défini des livraisons et en vérifie la bonne exécution (heures départ et retour),
- Ajuste l'ordonnancement en fonction des ressources et de l'activité,
- Participe au suivi des chronotachygraphes et kilométrages des véhicules, en l'absence du responsable
- Veille au bon état des véhicules et réalise les DI, pour éventuelle maintenance, en l'absence du responsable
- Veille à la bonne exécution des opérations de nettoyage et de désinfection : chariots ; plateaux ; bacs ; rolls ; ainsi qu'en laverie production UCP : bacs inox ; petits ustensiles de cuisine.
- Participe aux commandes de produits de nettoyage sur l'ensemble des secteurs de l'UCP,

Mission – Hygiène et suivi HACCP :

- Participe à la définition avec la responsable qualité, des procédures et plans de nettoyage des locaux et équipements,
- Veille au respect des règles d'hygiène et procédures HACCP. Fait état des dérives et écarts sur son secteur et mets en œuvre les actions correctives.
- Sensibilise les agents en lien avec le responsable de secteur et en collaboration avec la responsable qualité.
- S'assure de l'état des équipements et notamment des chariots, plateaux, cagettes, ... et évalue les besoins éventuels en renouvellement, en lien avec le responsable de secteur.

Exigences du poste

DIPLÔME(S) PROFESSIONNEL(S) REQUIS OU SOUHAITE(S)

- Bac Pro Logistique, Restauration,
- Connaissance de l'environnement agro-alimentaire

COMPETENCES REQUISES

- Connaissance de l'outil informatique : Word et Excel,
- Dispose de compétences managériales reconnues,
- Connaissance en logistique et gestion de flux,
- Connaissance des profils alimentaires,
- Connaissance des normes d'hygiène et démarche HACCP,
- Rigueur, organisation et méthode dans le travail.

QUALITE REQUISES

- Sens de l'autorité, mais aussi de l'écoute, du dialogue avec une certaine adaptabilité dans la communication en fonction des situations,
- Rigueur, dynamisme, réactivité, organisation et méthode dans le travail,
- Prise de recul et bonne gestion du stress,

CONDITIONS D'EXERCICES

- Temps plein 100%
- Horaire de 7h00 à 15h00, 08h00 à 16h00 ou 09h00 à 17h00,
- Travail un weekend sur 4, comme responsable de weekend
- Disponibilité occasionnelle en dehors des horaires prévus

**Pour les candidats contractuels, merci d'indiquer vos
prétentions salariales et la durée de votre préavis**

< PRÉCÉDENTE

TOUTES LES OFFRES

SUIVANTE >



CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE RENNES

This site uses cookies to enhance your navigation and improve the content offered to you.
However, you can disable them at any time.

✓ OK, ACCEPT ALL

PERSONALIZE