



PROFIL DE POSTE

Responsable de Restauration Collective

Groupement de Coopération Sociale et Médico-Sociale (GCSMS) Les EHPAD Publics du Val-de-Marne – 73 rue d'Estienne d'Orves - 94 120 FONTENAY SOUS BOIS et Direction Commune de la Maison de retraite intercommunale de Fontenay-sous-Bois/Montreuil/Vincennes/Saint-Mandé, la Fondation Favier, Le Grand Age, la Fondation Gourlet Bontemps et l'EPSMSI Les Lilas

IDENTIFICATION DU POSTE

Présentation du GCSMS Les EHPAD Publics du Val-de-Marne

Le Groupement de coopération sociale et médico-sociale « Les EHPAD publics du Val de Marne » est constitué de 5 établissements adhérents. Il s'est constitué afin d'assurer un service public de qualité pour l'hébergement des personnes âgées dépendantes, des établissements :

- La Maison de retraite intercommunale de Fontenay-sous-Bois,
- Le Grand Age d'Alfortville,
- La Fondation Favier-Val de Marne,
- La Fondation Gourlet Bontemps au Perreux sur Marne,
- L'EHPAD Les Lilas à Vitry sur Seine

Tous les EHPAD de la direction commune sont habilités à l'Aide sociale.

Les fonctions supports assurés par le GCSMS sont les travaux, la maintenance, la cuisine, la blanchisserie, la direction des ressources humaines, la direction de la qualité et les services économiques. Ces services sont regroupés au 73 rue d'Estienne d'Orves à Fontenay-sous-Bois.

La Direction du patrimoine, des travaux, de la maintenance, de la logistique et du développement durable coordonne la gestion patrimoniale et assure la logistique, le suivi des opérations de maintenance et de travaux immobiliers de l'ensemble des 13 sites. Elle est composée de :

- D'un service logistique qui comprend :
 - Une Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) : production de 4000 repas jour, 35 ETP.
 - Une blanchisserie : traitement de l'ensemble du linge des résidents, 10 ETP
 - Un service de transport logistique : 10 ETP
- D'un service technique / maintenance : 18 ETP (électriciens, plombiers, peintres, polyvalents, SSI, responsable technique). Les personnels techniques se répartissent sur les 13 sites.
- D'un cadre administratif

Identification du poste

Fonction : Responsable de restauration collective

Grade : Technicien Supérieur Hospitalier

Relations professionnelles :

- Supérieur hiérarchique :
 - N+1 : La directrice adjointe en charge du Patrimoine, des Travaux, de la Maintenance, de la Logistique et du développement durable
 - N+2 : Le directeur, Chef d'établissement et administrateur du GCSMS
- Relations fonctionnelles :
 - Les responsables logistiques
 - Les équipes de direction du GCSMS94

- Le personnel médical, d'encadrement et responsables de services d'hébergement, logistiques et administratifs
- Les utilisateurs des établissements

Horaires de travail :

- Sur une base de 38h30 avec 19 RTT par an
- Amplitude horaire entre 6h00 et 17h00 du lundi au vendredi

Mise à disposition de :

- Un téléphone portable

Nature et niveau de formation souhaité : Diplômes de niveau 5 à 7 dans le domaine de la restauration.

MISSIONS DU POSTE

Mission générale

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité économique et à la qualité des prestations fournies.

Missions permanentes

- Organisation de la restauration de l'approvisionnement jusqu'à l'assiette du résident
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards de la restauration collective
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité alimentaire
- Encadrement de l'équipe de l'UCPA : gestion et développement des personnels
- Maîtrise des dépenses relatives à son domaine d'activité, réalisation d'une projection et d'un suivi économique précis.
- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité
- Conception et réalisation d'outils et / ou de méthodes spécifiques au domaine de la restauration collective
- Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité
- Conseil aux EHPAD dans son domaine de compétences
- Contrôle et suivi de prestations sous-traitées notamment la maintenance des équipements
- Proposition d'actions dans le cadre des Lois EGalim (01/2022) et Climats & résilience et loi AGECE
- Participation active à la politique qualité dans son domaine de compétence et à la commission restauration

Missions ponctuelles

- Assister la direction dans la conduite de travaux (neufs et restructuration)
- Supervision et coordination d'évènements restauration annuels multi-sites

COMPETENCES REQUISES

Savoirs faire requis

- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Savoir arbitrer et/ou décider
- Concevoir, piloter et évaluer un projet ou un processus relevant de son domaine de compétence
- Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétence
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs

Connaissances requises

Description	Niveau de connaissance
Communication / relations interpersonnelles	Connaissances opérationnelles
Communication de crise	Connaissances générales
Encadrement de personnel	Connaissances opérationnelles
Gestion administrative, économique et financière	Connaissances approfondies
Hygiène - Sécurité - Environnement en restauration collective	Connaissances approfondies
Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks	Connaissances approfondies
Marchés, produits et fournisseurs	Connaissances opérationnelles
Référentiels qualité	Connaissances opérationnelles
Techniques culinaires	Connaissances d'expert

Compétences requises

- Rigueur, sens de l'organisation, méthode
- Esprit d'initiative et autonomie
- Capacité à animer une équipe
- Sens du travail en équipe
- Très bon relationnel

Document notifié à :

Nom :

Prénom :

Date :

Signature :