

Fiche de poste					
Pôle d'activité		DAHL – Service Restauration			
Date de création	14-01-2022	Date de mise à jour	14-01-2022	Version n°	1

Intitulé du poste	Agent de maîtrise – Responsable self du personnel F-H Poste 18170
Fiche métier associée	ANFH Encadrant de production culinaire/alimentaire 25R10

Description du poste
<p>L'agent de maîtrise organise, contrôle et garanti la prestation de production des repas à destination du personnel, le service de ces mêmes repas, ainsi que les activités de séminaires ou traiteurs associées au besoin de représentation de l'établissement.</p> <p>Il, elle gère avec efficacité les ressources humaines, techniques et économique mis à sa disposition.</p> <p>Il, elle, participe à l'exécution du travail et garanti le respect de l'hygiène alimentaire.</p> <p>Il, elle, tient à jour les indicateurs d'activité et les exploite avec son responsable.</p> <p>Il, elle, assure un relationnel continu avec les convives visant à leur fidélisation.</p>

Positionnement hiérarchique
Sous la responsabilité du Responsable Prestations aux personnels et direction
Relations fonctionnelles
Responsable restauration Cadres de la restauration de manière générale Responsable Qualité et Plan de Maîtrise Sanitaire Bureau de gestion UCP

Format du poste			
<input checked="" type="checkbox"/> Journées - <input type="checkbox"/> Quarts - <input type="checkbox"/> Nuits - <input type="checkbox"/> Alternance planifiée Jour/Nuit			
Quotité	100 %	Situation géographique	Hôpital Jacques Monod
Conditions et sujétions particulières d'exercice			

Compétences requises	
Connaissances	Formation hôtellerie restauration traditionnelle : - Niveau bac pro ou technologique à minima. Organisation et suivi d'un plan HACCP. Utilisation courante de l'informatique : traitement de texte, tableur, logiciel de commandes, logiciel de caisse...
Qualités individuelles	Ponctualité, rigueur, adaptabilité, fédération d'équipe, bon sens décisionnel, organisation, proactivité
Expérience	Différents profils acceptés - Encadrant confirmé, ou adjoint motivé, d'équipe de production alimentaire. - Gestionnaire de point de vente commercial alimentaire avec pilotage d'équipiers.

Principales activités

Mission principale :

Gérer avec efficacité les ressources humaines, techniques et économiques mis à sa disposition pour délivrer une prestation générale, répondant aux attentes des convives et aux objectifs du service restauration.

Activités courantes :

Respecter et appliquer la réglementation relative à l'hygiène alimentaire ainsi que les procédures interne au service restauration pour la maîtrise sanitaire.

Organiser et contrôler les réceptions de matières premières et d'équipements.

Planifier et participer aux productions alimentaires, leurs présentations, leurs stockages et leurs distributions.

Veiller au bon nettoyage des locaux en fin de service.

Participer à l'amélioration de la perception des prestations

Activités de gestion :

Planifier la présence de son équipe en fonction de l'activité du self, suivre les éléments de ressources humaines du quotidien : congés, maladie, retard...

Réaliser les évaluations annuelles de son équipe.

Tenir à jour les indicateurs d'activité et les exploiter avec son responsable.

Missions de développement de l'activité :

Assurer un relationnel continu avec les convives visant à leur fidélisation et aux évolutions nécessaires de la prestation.

Développer la vente à emporter.

Proposer et mettre en place des animations alimentaires ponctuelles au rythme des saisons et des périodes festives.

Participer à la mise en place de projet de service.

visas

Rédaction	L. LEMETTEIL
Validation DRH	

Candidature et précisions

	Adresser CV et Lettre de Motivation à recrutement.drh@ch-havre.fr
--	--

