

Fiche de poste				
<b>Pôle d'activité</b>		DAHL - Restauration		
Date de création	14/10/22	Date de mise à jour	19/01/2023	Version n° 3

<b>Intitulé du poste</b>	<p align="center"> <b>Coordinateur de production F/H</b>  <b>Service Restauration</b>            poste 27067/17993         </p>
Fiche métier associée	ANFH 25R10 – Encadrant de production culinaire/alimentaire

Description du poste
<p>Dans le cadre de la redéfinition de la politique alimentaire qui s'axera sur une restauration faisant une grande place au plaisir de manger, aux fabrications « maison » et à l'utilisation de produits responsables. Autant qu'en prévision de la reconstruction d'une nouvelle Unité Centrale de Production.</p> <p>Le(la) candidat(e) exercera au sein du service restauration de l'établissement support du GHT de l'Estuaire de la Seine, fabriquant 5 500 repas/jour à destination de la gériatrie, de la psychiatrie, du court séjour de médecine, de la pédiatrie et du personnel du GHH.</p> <p>Le(la) coordinateur(trice) de production a une formation hôtelière et maîtrise les techniques culinaires, il(elle) est le binôme du responsable de production.</p> <p>Il(elle) assure des fonctions de planification des fabrications auxquelles il(elle) participe régulièrement, mais également des fonctions d'administration de l'Unité Centrale de Production au travers de la mise en application des lois EGALIM et AGECE, de la participation décisionnelle au processus de création des menus, de la co-gestion des projets de service.</p> <p>Le(la) coordinateur(trice) de production a un rôle primordial dans la mobilisation des équipes de production, leur valorisation, leur progression et leur juste gestion.</p>

Positionnement hiérarchique
Sous l'autorité du responsable restauration Binôme du responsable de production
Relations fonctionnelles
Cadres du service restauration : Qualité, Diététique, Magasin et maintenance, Office central Agents de maîtrise de production Service approvisionnement

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	Principalement Unité Centrale de Production, site Jacques Monod Ponctuellement tous autres sites du GHH

Conditions et sujétions particulières d'exercice
Poste à 39h/semaine, 28 CA et 19 RTT (statut cadre)

Connaissances et compétences requises		
<b>Connaissances</b>	Formation hôtelière certifiée idéalement par BTS : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Génie culinaire</li> <li>- Management d'unité centrale de production (MHR)</li> <li>- Art culinaire, art de la table et du service</li> </ul> Maîtrise des techniques culinaires Bureautique, niveau 2 HACCP, encadrant ou formateur Management, niveau 2 : Manager de responsables opérationnels Première expérience avec logiciel de production  Le GHH pourra engager des actions de formation pour l'acquisition des compétences spécifiques à son champs d'activité.	
<b>Qualités individuelles</b>	<b>Collectif cadre</b> Esprit d'équipe Adaptabilité Dynamisme Proactivité	<b>Encadrement</b> Ecoute Equité décisionnelle Rigueur d'application Reconnaître les savoirs Transmettre les savoirs
<b>Expérience</b>	Références culinaires exigées en gastronomie, traditionnel ou collectivité. Expérience significative en manager opérationnel	

### Principales activités

Le(la) coordinateur(trice) de production aura pour activités à minima celles de la fiche métier identifiée en en-tête de la présente fiche de poste, à savoir :

Contrôler et suivre de la qualité des produits, du respect des règles d'hygiène et de la sécurité des activités.

Participer à l'amélioration de l'organisation, des structures.

Fixer des objectifs, mesure les résultats et évalue les performances collectives et/ou individuelles

Piloter, animer/communiquer, motiver une ou plusieurs équipes, responsabiliser les managers opérationnels.

Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les justes ressources pour leur réalisation sans limite de sectorisation.

Élaborer et argumenter des scénarii/des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence.

Établir/évaluer/optimiser un budget en lien avec son activité.

Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs.

Accompagner, évaluer sa participation à un projet, relevant de son domaine de compétence.

Traduire la stratégie en orientations, en plans d'actions et en moyens de réalisation.

### visas

candidature	Envoyer CV et lettre de motivation sur <a href="mailto:candidature.drh@ch-havre.fr">candidature.drh@ch-havre.fr</a>
Validation DRH	