



**Direction des Achats et de la Logistique**

Secteur Restauration

**PROFIL DE POSTE**  
**Responsable du service restauration du CHU de Rennes**

Codification du document : 25R10

Rédacteur : Anne GERBEAU, Adjointe Directeur Logistique

Date d'application : 01/02/2025

Approbateur : Léonard DUPE, Directeur des Achats et de la Logistique

Gestionnaire : Hélène COUEFFE, Assistante de Direction

**LOCALISATION ET RATTACHEMENT**

**PRESENTATION GENERALE DU SECTEUR D'ACTIVITE**

La Direction des Achats et de la Logistique est organisée en trois départements :

- Le département des achats composé de 6 filières (Pharmacie, Biologie, Biomédical et Médical, Informatique & systèmes d'information, Achats généraux -Logistique - Hôtellerie et Travaux – Maintenance – Energie)
- Le département transports sanitaires composé du transport sanitaire interne et externe de patients, courses (laboratoire, sang, greffes) et régulation,
- Le département de la logistique composé d'un secteur processus approvisionnement non médicaux, production logistique (la plateforme logistique hôtelière, **la restauration**, le secteur transport et distribution), les flux logistiques de matières (transports lourds, atelier mécanique, courrier, opérations logistiques) et un secteur distribution/ prestation à destination des unités de soins.

Le service Restauration du CHU de Rennes est composé d'une unité centrale de production, de deux restaurants du personnel et d'un secteur transport intégré. Il fonctionne en liaison froide 7 jours sur 7. Le service restauration compte 155 agents et produit 6000 repas par jour. L'ingénieur a l'autorité sur l'ensemble des professionnels du secteur selon organigramme existant.

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme**

- Adjointe au Directeur Logistique

**RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES**

- Cadres des services de soins et médico-techniques
- Cadres des services administratifs et techniques
- Ingénieurs et techniciens de la direction des Travaux, de l'exploitation maintenance, de la sécurité, du système d'information et du biomédical
- Etablissements de la Direction commune et du GHT
- CLAN dont il est membre de droit

**ACTIVITES**

**MISSIONS**

- Préparer et mettre en œuvre les différents projets du service restauration en lien avec le projet d'Etablissement : ex. projet de restauration en vue de l'ouverture du bâtiment Femme Mère Enfant, adaptation de l'offre alimentaire pour les patients d'USLD et résidents d'EHPAD, poursuite de la réduction du gaspillage alimentaire (EGALIM, Loi AGECE), déploiement de referents hôteliers dans les unités soins, réorganisation des ateliers de production, suivi du projet de refonte de la distribution de froid au sein de la

cuisine,

- Coordonner et réguler l'ensemble du secteur : garantie de la qualité et de l'efficacité de la chaîne logistique, prise en compte des besoins émergents et de l'évolution des systèmes et activités, élaboration et suivi des budgets dédiés à son secteur, définition et suivi des tableaux de bord pour le contrôle de gestion, conduite des opérations de restructuration de la restauration qui ont pour but d'adapter le service de restauration aux contraintes et choix économiques du CHU, mise en conformité avec les obligations réglementaires,
- Manager les responsables de secteur, accompagner leur montée en compétence et créer un collectif de cadres,
- Piloter les indicateurs de gestion,
- Assurer les missions d'assistance et de conseils méthodologiques destinées à faciliter la planification et la coordination de l'ensemble des opérations préalables à l'ouverture d'un bâtiment ou d'un service,
- Piloter son programme pluri annuel d'investissement et optimiser ses coûts d'exploitation,
- Piloter la certification des activités logistiques du CHU,
- Participer au projet de création et de mise en œuvre du schéma directeur logistique du CHU de Rennes,
- Veiller à la mise en œuvre et à l'actualisation de procédures d'Assurance Qualité et à la démarche HACCP,
- Adapter en fonction des remontées qualités par les services, les enquêtes de satisfaction et les informations des diététiciennes et des contraintes de prévention et de gestion par le Responsable Qualité et la Diététicienne,
- Prendre en compte les orientations de santé publique (PNNS / CLAN) et adapter son organisation aux normes d'hygiène et de sécurité (PMS / Agrément...).
- Co piloter le groupe de travail alimentation durable au sein de la commission transformation écologique du CHU

### **Objectifs**

Son action doit permettre de/d' :

- organiser la production et les restaurants du personnel UCP
- apporter une dimension de qualité pour le client
- faire traduire cette approche en terme d'Assurance Qualité avec le responsable qualité UCP
- optimiser l'emploi des ressources humaines
- préparer et conseiller les arbitrages nécessaires en processus de décision dans la gestion des moyens
- améliorer la qualité perçue par le patient, le personnel utilisateur du self ainsi que les internes
- optimiser la gestion du CO2 en corrélation avec la politique de développement durable mené par la DLH
- être source de propositions pour des économies de gestion

### **Fonctions :**

En liaison avec les autres parties prenantes : unités de soins, qualité, diététique, production, services approvisionnement, il exerce les fonctions suivantes :

- Expertise technique et contrôle
- Elaboration de cahiers des charges en liaison avec les responsables des secteurs production, le responsable qualité, achats et magasins
- Recherche de solutions normalisées s'inscrivant dans les cycles d'approvisionnement
- Définition des modes de commandes et de distribution (produits stockés ou en commande directe, en livraison planifiée ou ponctuelle)
- Proposition de décisions favorisant un emploi rationnel et économique des moyens affectés aux services
- Coordination et études
- Création d'outils de suivi et d'analyse
- Guides de bonne utilisation de produits, matériels ou consommables
- Méthodes d'évaluation des moyens mis en place et de leur aptitude à satisfaire la demande
- Information des services sur les procédures de production et de situation

## **EXIGENCES DU POSTE**

### **FORMATION(S) REQUISE(S) OU SOUHAITEE(S)**

- BAC+5 dans les filières d'études en restauration /hôtellerie/ agroalimentaire
- Master professionnel

### **EXPERIENCE(S), CONNAISSANCE(S) ET SAVOIR FAIRE REQUIS OU SOUHAITE(S)**

- Manager, communiquer, motiver une équipe pluridisciplinaire
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet, relevant de son domaine de compétence

- Elaborer et argumenter des scénarii/des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence
- Etablir/évaluer/optimiser un budget relatif à son domaine de compétence
- Evaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire la stratégie et orientations, en plans d'actions et en moyens de réalisation

### **CONNAISSANCES ASSOCIEES :**

Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances approfondies
Encadrement de personnel	Connaissances approfondies
Management de cadres	Connaissances approfondies
Communication / relations interpersonnelles	Connaissances approfondies
Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration	Connaissances approfondies
Techniques culinaires	Connaissances détaillées
Diététique	Connaissances détaillées
Équipements et technologie des matériels de cuisson	Connaissances détaillées
Gestion administrative, économique et financière	Connaissances détaillées
Hygiène générale	Connaissances détaillées
Droit de la fonction publique	Connaissances générales

### **QUALITES REQUISES**

- Esprit d'analyse et rigueur
- Dynamisme
- Bon sens des relations humaines et du travail en équipe
- Etre force de proposition
- Maîtrise des outils informatiques bureautiques
- Savoir déléguer des responsabilités à ses collaborateurs et mesurer les impacts
- Animer, mobiliser et entraîner une équipe
- Evaluer et prévenir les risques professionnels
- Ouverture d'esprit

### **CONDITIONS D'EXERCICE**

- Poste à 100%

**CE PROFIL DE POSTE PEUT ETRE MODIFIE EN FONCTION  
DES EVOLUTIONS DU SERVICE OU INSTITUTIONNELLES**