



DIRECTION DES ACHATS ET DE LA LOGISTIQUE

Restauration

FICHE DE POSTE

Responsable Production - Unité Centrale de Production

Codification du document :	DAL-2024-Responsable production -V2	Rédacteur(s) :	A.GERBEAU, Adjoint au Directeur Logistique
Date d'application :	2026	Approbateur(s) :	L. DUPE, Directeur des Achats et de la Logistique
		Gestionnaire(s) :	H. COUEFFE, Assistante de Direction

LOCALISATION ET RATTACHEMENT

PRESENTATION GENERALE DU SECTEUR D'ACTIVITE

Le service Restauration du CHU de Rennes dispose d'une Unité Centrale de Production culinaire sur le site de Pontchaillou, de 3 restaurants du personnel et d'une cafétéria, en liaison chaude et froide.

140 agents y travaillent dont 20 cuisiniers qui produisent 6500 repas par jour.

L'Unité Centrale de Production dispose de plusieurs secteurs : Réception, Production avec différents ateliers : chaud, froid, hors d'œuvre/pâtisserie et atelier diététique. Elle dispose également d'un secteur Distribution pour la confection nominative des plateaux repas destinés aux patients ainsi que des référents hôteliers dans les unités de soins.

Les plats proposés sont faits maison à 80%, par les cuisiniers du CHU, formés aux dernières techniques culinaires : cuisson basse température, s/vide, textures modifiées, recettes végétariennes ... Le service restauration dispose d'équipements performants : fours et sauteuses Frima/Rational et MKN, marmites Charvet, trancheur Jaguar, Robot-coupe ...

Des plats adaptés aux besoins des patients et professionnels de santé y sont confectionnés selon une offre basée sur des cycles de menu de 3 semaines, sur 4 saisons.

35% des produits sont locaux, issus de producteurs bretons, principalement en circuit court. 26% des produits travaillés répondent déjà à la loi EGALIM : volaille label rouge, produits HVE, AOC/IGP, poisson frais MSC, légumes frais ou surgelés BIO : carottes, salades, haricots verts ..., ainsi que des produits fermiers dont notamment le lait issu d'un GAEC d'Ille et Vilaine, utilisé pour la confection de nos laitages.

Afin de répondre aux enjeux environnementaux et proposer une alimentation bas carbone, des plats végétariens y sont également préparés, à base de légumineuses et protéines végétales.

LIEU D'EXERCICE

- Unité Centrale de Production (UCP), CHU Rennes

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- Ingénieur Restauration

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES

- Responsable Secteur Gestion et Approvisionnement
- Responsable Secteur Qualité UCP / Services de soins
- Responsable Distribution UCP
- Diététicien(ne) UCP

ACTIVITES

MISSIONS PRINCIPALES

Sous la responsabilité du responsable du service restauration, le responsable de production est garant de l'organisation, du pilotage, de la production (patients et personnels), le conditionnement des repas dans le respect des normes sanitaires, nutritionnelles et du cadre budgétaire. Il anime une équipe de professionnels et veille à l'efficacité et à la qualité des prestations délivrées

Il travaille en binôme ses adjoints et :

- Réalise les attendus de production, avec l'aide de l'outil de GPAO – Cocina – SRD restauration qui délivre les prévisionnels de fabrication;
- Pilote et supervise les techniques culinaires ainsi que l'application des fiches techniques
- Manage son équipe dans les ateliers de fabrication et restaurants du personnel;
- Est garant de la qualité des recettes élaborées et des quantités produites ;
- Poursuit les actions mises en place dans les démarches « éco-responsable » et maîtrise du gaspillage alimentaire ;
- Pilote l'amélioration continue de la prestation restauration et s'inscrit dans les projets en cours ;

ACTIVITES PRINCIPALES

Mission – Gestion du personnel

- Co-construit les plannings pour une gestion efficace de ses équipes. Met en place des actions alternatives pour pallier aux absences éventuelles,
- Anime un collectif de cadres intermédiaires et les fait monter en compétences
- Veille à la bonne adéquation entre les ressources disponibles et les plans de fabrication ; anticipe ainsi, les activités et les moyens nécessaires pour répondre au besoin de l'institution,
- Organise, optimise l'ensemble des tâches de son secteur et gère les priorités,
- Prend des décisions dans les situations d'urgence et les fait valider par son encadrement,
- Identifie les risques professionnels et met en œuvre les actions correctives et préventives,
- Organise des points quotidiens au moment de la prise de poste ;
- Mobilise, entraîne et motive ses équipes dans les projets et/ou actions en cours,
- Évalue l'ensemble des agents, fixe les objectifs à atteindre et détermine les plans de formations nécessaires en lien avec le responsable de production

Mission – Gestion de fabrication

- Met à jour et fait réaliser les prévisionnels de commandes repas et de fabrication à l'aide de l'outil de GPAO – Cocina – SRD Restauration avec le responsable de production et du conditionnement ;
- Suit les historiques de commandes et anticipe les évolutions possibles ;
- Fait réaliser les ajustements nécessaires à J-1 et J , pour limiter les pertes de fabrication et de matières premières,
- Réalise les plans de fabrication et leur ordonnancement selon les DLC, les temps de préparation, les volumes et équipements nécessaires, les temps de passage en cellule, ..., tout en assurant un lissage des tâches de production sur l'ensemble de la semaine,
- S'assure de la bonne exécution, du cadencement des plans de fabrication et le strict respect des fiches techniques, Réalise les inventaires et passe les commandes hebdomadaires de produits lessiviels et de produits à usage unique sur e order.

Mission – Gestion du matériel et des locaux

- Supervise les mises en conformité des locaux
- Suit de la maintenance du matériel
- Planifie et suit l'avancement des travaux avec le responsable maintenance
- Participe au plan d'équipement annuel

Mission – Qualité et Hygiène

- Contrôle l'application des instructions et protocoles définis par la démarche qualité et HACCP ;
- Fait appliquer les procédures et instructions de travail ;
- Mobilise et sensibilise les opérateurs de son secteur avec la Responsable Qualité UCP,
- Veille au bon fonctionnement des équipements et au bon état des locaux, en collaboration avec le Responsable de la Maintenance,
- Participe au choix des équipements. Est force de proposition dans ce domaine. Sait écouter, prend l'avis de ses équipes et les fait adhérer aux différentes évolutions.

Mission – Produits / Process

- Est force de proposition dans l'évolution de la prestation restauration. Propose ainsi des nouvelles recettes, des nouvelles techniques culinaires. Mobilise et sensibilise ses équipes à cette évolution,
- Participe aux séances de dégustation.
- Suit les indicateurs de gestion de production pour contribuer aux économies de gestion: nombre de repas produits, pertes, ...

EXIGENCES DU POSTE**DIPLÔME(S) PROFESSIONNEL(S) REQUIS OU SOUHAITE(S)**

- Niveau Bac à BTS Hôtellerie Restauration,

COMPETENCES ET CONNAISSANCES REQUISES

- Anime et manage des équipes en environnement hiérarchique et fonctionnel
- Organise les activités et coopère avec les différents secteurs de la restauration, de la logistique et des unités de soins
- Fixe des objectifs, mesure les résultats et évalue les performances collectives et ou individuelle
- Conçoit, pilote et évalue un projet/un processus relevant de son domaine de compétence
- Homme femme avec une forte appétance pour le terrain et la gestion opérationnelle du quotidien
- Prise de recul et bonne gestion du stress : sens de l'autorité, mais aussi de l'écoute, du dialogue avec une certaine adaptabilité dans la communication en fonction des situations, sait animer, mobiliser et entraîner une équipe
- Maîtrise des techniques culinaires, notamment les cuissons basse température
- Connait les différents régimes diététiques
- Connait la réglementation en vigueur, de la méthode HACCP et normes et techniques d'hygiène et de sécurité
- Connaissances approfondies des technologies de production collective notamment matériels de cuisson
- Usage des outils bureautiques (Word, Excel, Outlook) et maîtrise des logiciels professionnels (Cocina)

CONDITIONS D'EXERCICE

- Temps plein 100%
- Horaire au forfait, avec présence entre 7h00 à 15h00 – 1 week-end sur 4
- Disponibilité occasionnelle en dehors des horaires prévus

Cette fiche de poste peut être modifiée en fonction des évolutions du service