Fiche de fonction :
TH Responsable des restaurants

Historique		
Numéro de version		**Nature des éventuelles modifications**
1		Création

Définition du métier
- ► Gérer l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques mis à disposition
- ► Garantir l'efficience et la qualité des prestations fournies

Particularité du poste
- ► Roulement : fixe – 1 poste au Restaurant Jean-Bernard, H11 (600 à 900 convives en semaine, ouvert 5/7.
- ► Horaire : 7h00 / 16h00

Liens hiérarchiques

N+2 Directeur de la Logistique
N+1 Ingénieur restauration
N-1 Responsables adjoints des restaurants et prestations externes

Liens fonctionnels
- ➢ Responsable Logistique
- ➢ Responsable Qualité
- ➢ Responsable de Production
- ➢ Responsable Maintenance

* Médecine du travail
* Réception des menus
* Service achats
* DRH, DSI

Activités principales	Résultat concret attendu	Résultat concret attendu spécifique au service
1. Gestion de production ► Veiller au bon fonctionnement global et à la qualité de l'accueil des restaurants (JB et internat), du service des personnels. ► Assurer la mise à jour des données dans le logiciel RECO. ► Analyser les données statistiques de consommation et de fréquentation. ► Assurer la fluidité du passage au restaurant en diminuant les goulots d'étranglement (distribution, caisse, salle à manger, dépose plateau…) ► Contrôler l'ensemble des étapes de la mise en valeur des préparations (réception, production, déroulement du service) dans le respect de la réglementation en vigueur. ► Veiller à garantir la prestation servie : Accueil de la clientèle, qualité gustative, respect des grammages, présentations et assaisonnements. ► Impulse une démarche qualité de type prestation commerciale	Respect des procédures et instructions. Enquête de satisfaction. Journées à thème.	Est garant de la qualité gustative et visuelle des productions
2. Approvisionnements et achats ► Centralise les besoins à S-3 des restaurants, gère le calcul des approvisionnements et transmet les besoins au responsable de production ► Informe le responsable de production pour la gestion des litiges ► Développe un groupement d'amélioration de recettes ► Participe au suivi des coûts de revient, au suivi des consommations et utilise le logiciel RECO.	Correspondance des approvisionnements avec les besoins réels.	Les ruptures de stocks et les changements de menus sont limités Les excédents de stocks sont valorisés et réduits.
3. Définition de la prestation ► Participe aux commissions mensuelles des menus ► Conduit la définition et/ou l'actualisation des fiches recettes	Les fiches recettes et les menus sont adaptées.	

4. Gestion et animation des équipes ► Gestion des moyens et des ressources : techniques, financières, humaines, informationnelles. ► Dynamise les équipes, et plus directement l'encadrement de chaque restaurants : briefings, réunions d'information, contrôle, formation technique, besoins en formation. ► Participe à la gestion des mouvements de personnels et des litiges éventuels pour son activité ► Participe à l'élaboration des fiches de fonction de son secteur ► Conduit des entretiens individuels d'évaluation, participe à l'évaluation des compétences de son secteur et à l'évaluation administrative annuelle.	La gestion administrative du personnel est conforme aux règles institutionnelles	Contribue au bon climat social, à la motivation et à l'adhésion des équipes

Activités principales	Résultat concret attendu	Résultat concret attendu spécifique au service
5. Maintenance, achats d'équipements ► Gère les demandes de maintenance préventive et curative de l'ensemble des locaux de production auprès des techniciens de maintenance	Les normes de sécurité relatives à l'exploitation des équipements sont connues et appliquées Les équipements sont opérationnels	Les pannes qui perturbent la production sont limitées
6. Participe aux projets du service de restauration (choix des équipements) ► Participe à l'élaboration du Plan Pluriannuel Investissement ► Projets : Prestations café.	Prioriser le remplacement du matériel en prenant en compte le coût global.	
7. Qualité / hygiène ► Vérifie en permanence que les enregistrements définis aux différents points de contrôle sont effectifs : HACCP et prévalence de démarche ISO ► Participe à la gestion des analyses de surfaces jusqu'au suivi des non conformités en liaison avec le Responsable qualité, met en place les actions correctives. ► Vérifie l'application des documents de travail ► Suit les tableaux de bord qualité et H.A.C.C.P. Identifie et participe à l'enregistrement de tout problème relatif au produit, au processus et au système qualité	Les procédures d'hygiène HACCP ainsi que le plan de nettoyage des locaux et des équipements sont connues et suivies.	Les non-conformités sont exceptionnelles Participe à l'amélioration continue de la qualité du secteur restauration. Il est le garant de la sécurité sanitaire.
8. Activité traiteur ► Recueille les besoins des prestations traiteur conjointement avec le responsable des prestations externes, coordonne la réalisation en son absence. ► Etablir avec le responsable de production les menus journaliers, les repas festifs et les évènements nationaux de l'alimentation.	A une connaissance des secteurs amonts et avals de la cuisine	Participe au développement de l'image de marque du service auprès des clients

COMPETENCES

Savoir faire	Savoir	Savoir être
► Intérêt et goût pour l'hôtellerie-restauration ► Maîtrise de la production culinaire ► Maîtrise des bonnes pratiques en hygiène. ► Niveau 2 pour l'exploitation de logiciels de gestion de production et bureautiques. ► Etre un manager confirmé.	► Bac professionnel hôtellerie-restauration, ► Connaissance de l'environnement hospitalier. ► Gestion d'un restaurant d'entreprise ou expérience de chef gérant (traditionnelle)	**Relationnel** ► Aptitude au travail en équipe et au management **Organisationnel** ► Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur **Capacité d'adaptabilité** ► Polyvalence en salle et cuisine **Cognitif** ► Diplomate et pédagogue