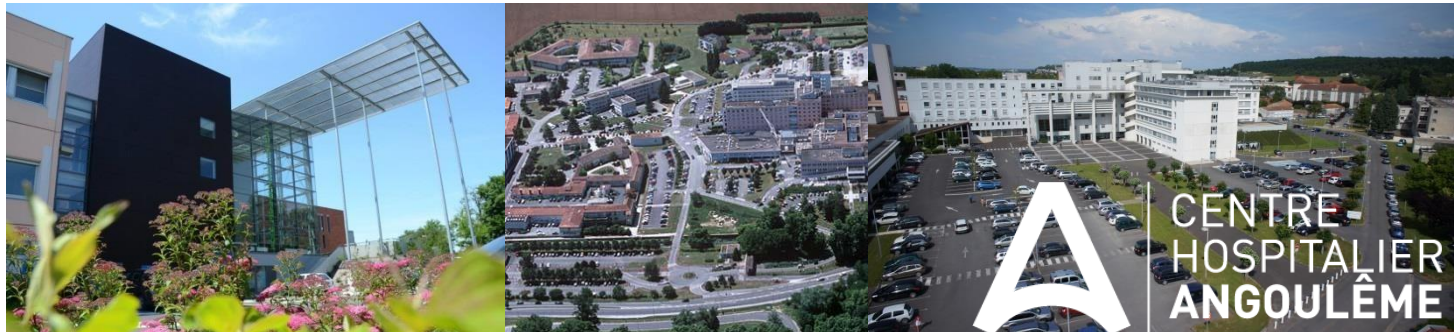




LE CENTRE HOSPITALIER D'ANGOULEME RECRUTE ...

Un(e) Diététicien(ne) – GIP

L'ÉTABLISSEMENT ET SON ENVIRONNEMENT

Le Centre Hospitalier d'Angoulême est l'établissement de référence de la Charente. C'est aussi l'établissement support du Groupement Hospitalier Territorial de Charente.

Il est en direction commune avec trois établissements : le CH de La Rochefoucauld, le CH de Confolens, le CH de Ruffec et l'Ehpad Habrioux d'Aigre.

Sa capacité d'accueil est de 1 157 lits et places répartis en MCO, SSR, USLD et EHPAD.

Doté de 9 pôles d'activités cliniques et médico-techniques, l'établissement compte environ 2 500 professionnels qualifiés, ce qui fait de lui le plus gros employeur du département.

De plus, le CH d'Angoulême est desservi par la LGV (35 mn de Bordeaux et 2h15 de Paris) et à 1h30 en voiture de la côte Atlantique.

LE POSTE

50% / Poste à pourvoir dès que possible

Contractuel ou Titulaire de la FP

Candidature à adresser à Monsieur le Directeur des Ressources Humaines et des Relations Sociales avec votre lettre de motivation et votre CV exclusivement par mail à l'adresse suivante :

recrutement@ch-angouleme.fr

Pour tout complément d'information jugé utile, vous pouvez contacter Mme BULET, Responsable restauration (05.45.24.29.43)

 CENTRE HOSPITALIER ANGOULÊME	Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales	
	PROFIL DE POSTE – DIETETICIE(NE) EN RESTAURATION Temps partiel	Page : 1 sur 3
	<u>Thématique</u> : diététique, restauration	
Famille : SOINS		
Sous-famille : SOINS DE REEDUCATION		
Métier : diététicien(ne)		
Pôle : Restauration, cuisine centrale		
Services ou unités fonctionnelles : GIP Restauration de l'Angoumois, cuisine centrale		
Définition / Mission : Basé au sein de la cuisine centrale du Groupement d'Intérêt Public (GIP) Restauration de l'Angoumois, qui réalise en moyenne 4000 repas par jour pour l'ensemble de ses membres (hôpitaux publics, EHPAD, C.C.A.S des villes partenaires) vous aurez pour missions de :		
• Rédiger les menus à destination des patients, résidents et des autres membres / convives du GIP Restauration : Assurer la déclinaison des menus suivants les régimes et les alimentations thérapeutiques de l'institution hospitalière et médico-social, et en lien avec les équipes de restauration et les recommandations nutritionnelles en vigueur (Standards alimentations 2019, GEMRCN, IDDSI). • Accompagner les équipes de restauration aux recommandations diététiques, aux grammages et certains process de fabrication sur le terrain. • Paramétrer le logiciel de repas WINREST (menus, déclinaisons de plats, comptabilités des plats, prévisionnel et plan de consommation, aide au paramétrage de la commande repas et à la récupération des besoins pour la production culinaire). • Participation aux réunions de service et commissions restaurations		
Responsables hiérarchiques directs : - Responsable restauration - Adjoint de la responsable restauration - Directeur du GIP restauration		
Responsables fonctionnels : - Responsables des secteurs (commandes et réception des marchandises, production, distribution), - Coordinatrice des secteurs, - Responsable qualité, - Responsables du GIP restauration.		

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	
Relations professionnelles les plus fréquentes :	
En interne : - Agents de restauration (cuisiniers, agents polyvalents des secteurs réception-approvisionnement, distribution, portage de repas à domicile, etc.) au GIP, au self CHA, - Coordinatrice des secteurs, - Responsables des secteurs (réception, production, distribution), - Responsable restauration, son adjoint, - Secrétariat GIP, - Responsable qualité,	
En externe : - Diététiciennes du CH Angoulême, et des EHPAD du CH Angoulême, - Partenaires du GIP (administration de services partenaires livrés, cuisine ou offices alimentaires, cadre de santé, et diététique des sites livrés), - Fournisseurs alimentaires - matières premières.	
Horaires de travail : -Temps partiel : 50% -Amplitude horaire maximale 8h - 16h, avec une pause méridienne ~12h. Horaires à moduler sur la semaine en demi-journée et journée complète pour atteindre le quota d'heures définies et suivant les besoins du service (à définir en début de contrat). <u>Exemple d'une semaine de travail à 50% :</u> • lundi : 8h à 12h (demi-journée), • mardi : 8h à 16h (journée entière), • vendredi : 8h à 12h (demi-journée),	

Conditions particulières d'exercice	Travail isolé :	☐ Oui	☒ Non
	Déplacement :	☒ Oui ponctuel ex : commissions restaurations,	☐ Non
	Temps partiel possible :	☒ Oui : 50%	☐ Non
	Horaires :	☒ Fixe	☐ Variable
	Repos hebdomadaire :	☒ Fixe	☐ Variable
	Contact malade/public :	☒ Oui	☐ Non
	Compléter si besoin :		
Risques professionnels	En lien avec le Document Unique		
Prérequis nécessaires à l'exercice du poste :	<u>Diplôme exigé</u> : minimum bac+2 : BTS ou DUT/BUT génie biologique - diététique, Eventuellement complété d'une licence ou d'un master en diététique et/ou restauration <u>Expérience souhaitée</u> : en restauration collective et/ou cuisine centrale serait un plus.		

ACTIVITÉS	
Activités principales :	
• Etre présent(s) sur le terrain, auprès des équipes de restauration pour les accompagner et les sensibiliser aux actions diététiques (process de fabrication spécifiques, communiquer les actions en cours, soutenir les responsables de secteur, aider ponctuelle sur le terrain à dresser la chaîne plateaux ou autres suivants les besoins au GIP, au self, à l'office de l'internat). • Travailler conjointement avec les responsables de secteurs • Organiser et conduire des réunions de travail. • Animer des groupes de travail ou des réunions d'équipes en binôme avec les responsables de secteurs ou la responsable qualité, • Proposer la rédaction de modes opératoires/ protocoles pour actualiser le volet diététique de la cuisine centrale • Etablir les menus conforme à l'équilibre alimentaire, les réglementations en vigueur et les tendances consommateurs. • Paramétrer le logiciel de repas WINREST (menus, déclinaisons, comptabilités des plats, prévisionnel et plan de consommation, aide au paramétrage de commandes). • Participation active aux réunions de services hebdomadaires (présentation des menus et travaux diététiques). • Publier les menus sur l'intranet du CH Angoulême (menu patients, menu résidents) • Adresser les menus aux membres du GIP non rattachés à l'intranet du CH Angoulême par e-mail. • Dialoguer avec des différents membres du GIP et/ou représentant (diététiciennes, équipe cuisine). • Proposer des animations, des repas à thèmes et recettes pour moderniser nos menus • Représenter la restauration lors de réunions institutionnelles (C.L.A.N, CVS EHPAD, commissions restauration...) : participation, écoute active, prise de note, présentation du travail en cours, du fonctionnement du GIP et argumentaires à apporter. • Participer à la rédaction des cahiers des charges des marchés publics avec les responsables • Argumenter et savoir démontrer et expliquer des données liées à son domaine de compétences. • Rédiger des informations, des rapports, des mailings ou présentations (PPT) relatifs à son domaine pour assurer un rendu-compte, un suivi et une traçabilité • Mettre en place et suivre des plans d'actions • Assurer ponctuellement des visites de la cuisine centrale • Assurer une veille réglementaire	

