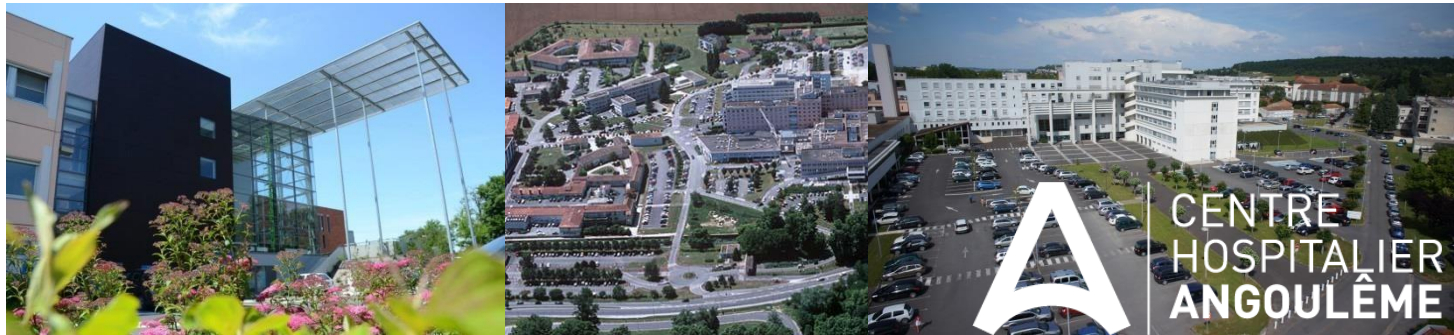




LE CENTRE HOSPITALIER D'ANGOULEME RECRUTE ...

Un(e) Responsable restauration

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

100% / 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 Mr GUILBAULT , Directeur de la politique territoriale d'achats, des affaires logistiques et du développement durable (05.45.24.63.50)

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE

Sous-famille : Restauration – hôtellerie

Métier : Responsable Restauration (25R70)

Pôle : Administratif et logistique

Services ou unités fonctionnelles :

- Groupement d'intérêt public (GIP) Restauration de l'Angoumois
- Direction de la politique territoriale d'achats, des affaires logistiques et du développement durable du GHT

Définition / Mission :

Le Centre hospitalier d'ANGOULEME recrute : **UN(E) RESPONSABLE DE LA RESTAURATION**

La fonction restauration du Centre hospitalier d'Angoulême est confiée au « GIP RESTAURATION DE L'ANGOUMOIS » dont le Centre Hospitalier et le CCAS de la ville d'Angoulême sont les membres fondateurs.

D'autres membres composent le GIP (le CH de Ruffec, le CH Camille Claudel et 4 autres CCAS).

L'Unité de Production Culinaire (UPC), le restaurant du personnel ainsi que l'office de l'internat sont situés sur le site principal du CH d'Angoulême. Le fonctionnement de la cuisine centrale est en liaison froide et produit plus de 1 000 000 repas/an, pour un budget annuel de l'ordre de 7,5 M€.

Le GIP produit environ 3500 repas/jour pour ses différents membres :

- Le Centre hospitalier d'Angoulême (80% de l'activité en 2025, répartie entre le court séjour et le secteur médicosocial, avec 3 EHPAD),
- Les CCAS de l'agglomération angoumoisine (7% de l'activité),
- Le Centre hospitalier de Ruffec (9%)
- L'ITEP du Centre hospitalier Camille Claudel (4%).

Placé sous la responsabilité du Directeur de la politique territoriale d'achat, des affaires logistiques et du développement durable du GHT, et Directeur du GIP, le/la Responsable de la Restauration est chargé de planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Il/elle a pour missions :

- Le pilotage de l'activité restauration hospitalière et médico-sociale (site du GIP, selfs CHA, CH Ruffec, CCAS),
- L'évolution de la qualité des prestations repas offrant un choix adapté aux patients et résidents,
- L'encadrement et la coordination des équipes qui totalisent 71 ETP,
- De superviser l'élaboration des menus, l'organisation de la production, les achats alimentaires, la distribution des repas vers les sites satellites et les bénéficiaires
- De veiller à l'application du Plan de maîtrise sanitaire,
- D'assurer le suivi de la prestation, l'évaluation de la satisfaction des patients et des personnels et le partenariat avec les services de soins.

Périmètre du poste :

Le/la responsable de restauration exerce ses missions pour le compte du :

- GIP Restauration de l'Angoumois (par voie de mise à disposition) composé de 57 ETP, il/elle s'appuie sur une équipe rapprochée avec un Responsable adjoint, une Responsable en charge du secteur administratif et financier, une Responsable qualité et un diététicien
- Centre hospitalier d'Angoulême composée de différentes structures :
 - Le self et l'internat (10 ETP)
 - Les trois EHPAD rattachés au centre hospitalier (La Providence, Font-douce et Beaulieu)
- Centre hospitalier de Ruffec : l'équipe restauration de l'établissement (3,8 ETP) assure la distribution pour toutes les unités de soins

Le CH d'Angoulême est en direction commune avec le CH de Ruffec, le CH de La Rochefoucauld, le CH de Confolens et l'EHPAD d'Aigre. Le CH d'Angoulême est l'établissement support du Groupement Hospitalier de Territoire de Charente (GHTC).

Responsable hiérarchique direct : Directeur du GIP / Directeur de la politique territoriale d'achat, des affaires logistiques et du développement durable du GHT

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Relations professionnelles les plus fréquentes :

En interne :

- Membres du Conseil d'administration et membres du GIP (notamment CCAS)
- Direction des établissements de la direction commune et du G.H.T.
- Agents de restauration (cuisiniers, agents polyvalents des secteurs réception, production, distribution, portage de repas à domicile) sur les différents sites GIP, Selfs CH Angoulême, CH Ruffec,
- Adjoint du ou de la responsable restauration,
- Responsable qualité,
- Responsable administrative & financière,
- Coordinatrice des secteurs,
- Responsables des secteurs et des ateliers de production,
- Diététicien.

En externe :

- Direction des soins et services de soins du CHA
- Services de restauration des établissements de la direction commune et/ou du G.H.T dans le cadre de délégation de productions de repas au GIP
- Service diététique de l'établissement
- D.D.C.S.P.P et Laboratoire d'analyses chargé des contrôles alimentaires
- Services internes au CHA (services techniques, service informatique, environnement et DD, cellule hygiène, direction de la communication, ...)
- Fournisseurs et partenaires locaux (agent comptable)

Conditions particulières d'exercice	Horaires : cadre		
	Travail isolé :	☐ Oui	☒ Non
	Déplacement :	☒ Oui (occasionnellement)	☐ Non
	Temps partiel possible :	☐ Oui	☒ Non
	Horaires :	☒ Fixe	☐ variable
	Repos hebdomadaire :	☒ Fixe	☐ Variable
	Contact malade/public :	☐ Oui	☒ Non
Télétravail :	☐ Oui	☒ Non	

Risques professionnels	En lien avec le Document Unique
-------------------------------	---------------------------------

Prérequis nécessaires à l'exercice du poste	<u>Diplôme exigé</u> : Bac+5 (ingénieur ou master 2) de préférence dans le domaine de la restauration, de la qualité alimentaire/agroalimentaire ou logistique
	<u>Expérience conseillée</u> : en restauration collective (en milieu hospitalier apprécié) et en management d'équipe

ACTIVITÉS

Management et organisation des équipes

- Encadrement et coordination : Assurer la gestion et l'animation des équipes de restauration (71 ETP).
- Organisation du travail : Planifier et réorganiser les activités et les moyens pour garantir la continuité du service.
- Accompagnement : Soutenir le développement des compétences et piloter le changement au sein des équipes.
- Organisation et conduite de réunions, visites, événements, commissions spécialisées.

Pilotage stratégique, administratif et financier

- Gestion budgétaire : Élaborer et suivre les budgets du secteur, en veillant à la maîtrise des coûts, en lien avec la Responsable administrative et financière.
- Gouvernance du GIP : Organiser, préparer et participer aux instances du GIP ; conseiller la Direction et le Conseil d'Administration sur les orientations et investissements.
- Achats et Marchés Publics : contribuer à l'élaboration des cahiers des charges (produits, matériels, prestations), mettre en place les marchés publics et assurer le suivi des contrats.
- Planification et reporting : Réaliser des études, des synthèses ; contrôle et reporting de l'activité.

Qualité, hygiène et sécurité sanitaire et environnementale

- Conformité réglementaire : Garantir le respect des normes HACCP et de la réglementation sectorielle ; assurer une veille réglementaire constante.
- Gestion des risques : Recenser, identifier, analyser et traiter les risques liés à l'activité de restauration.

- Alimentation durable : Piloter l'évolution des process, méthodes, choix de production et organisation en conformité avec les nouvelles exigences du secteur (Loi EGAlim, bilan carbone, etc.).
- Réaliser des diagnostics de fonctionnement (audits coûts et qualité) en interne ou par des intervenants externes
- Déclarations obligatoires : Assurer le suivi des plateformes réglementaires (Ma Cantine, Base d'Angers, etc.).

Performance opérationnelle et expertise technique

- Production et Prestation : Garantir la qualité et la quantité de la production de repas tout en optimisant l'efficacité du secteur, notamment l'adaptation de la production aux besoins
- Outils métiers : Paramétrer et optimiser l'utilisation des logiciels de gestion (GPAO / GDC).
- Amélioration continue : Réaliser des diagnostics de fonctionnement (audits internes/externes) et faire évoluer les méthodes de production.
- Ingénierie documentaire : Concevoir et rédiger les documents techniques relatifs au domaine d'activité.

Relation avec les usagers et participation à la vie institutionnelle

- Satisfaction convives : Évaluer et maintenir un haut niveau de satisfaction chez les patients, résidents et personnels ; adapter l'offre aux besoins (EHPAD, Selfs).
- Piloter les projets de la fonction restauration en étroite collaboration avec les services de soins.
- Représenter les différents services dont il/elle a la responsabilité dans les réunions institutionnelles (Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition – CLAN ; Comité de Vie Sociale – CVS, COPIL Qualité, etc.)
- Appui territorial : Apporter un conseil technique aux établissements de la direction commune et aux membres du GHT de Charente.
- Assurer un rôle de conseil et d'accompagnement auprès des établissements et/ou services où il intervient dans son domaine de compétences

SAVOIR-FAIRE / Compétences	Niveau requis
Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel	Expert
Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné	Maîtrisé
Concevoir, piloter et évaluer un projet/un processus relevant de son domaine de compétence	Maîtrisé
Établir/évaluer/optimiser un budget relatif à son domaine de compétence	Maîtrisé
Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles	Expert
Rédiger des reportings, des compte-rendu et suivre des indicateurs de pilotage	Maîtrisé
Suivre les réglementations en vigueur et réaliser les déclarations associées sur plateformes officielles (Base d'Angers, Bilan Carbone, Ma cantine, Egalim-Agec, etc..)	Maîtrisé
Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs	Maîtrisé

*Niveau : Non requis / A développer / Pratique courante / Maîtrisé / Expert

CONNAISSANCES	Degré**
Communication / relations interpersonnelles	Connaissances approfondies
Communication de crise	Connaissances opérationnelles
Encadrement de personnel	Connaissances d'expert
Gestion administrative, économique et financière	Connaissances opérationnelles
Hygiène - Sécurité - Environnement	Connaissances approfondies
Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks	Connaissances approfondies
Marchés, produits, fournisseurs et filières agroalimentaires	Connaissances approfondies
Référentiels qualité	Connaissances opérationnelles
Techniques culinaires	Connaissances opérationnelles
Droit de la fonction publique	Connaissances détaillées

** Degré : Connaissances Générales / Connaissances détaillées / Connaissances approfondies / Connaissances d'Expert