



RESPONSABLE DE RESTAURATION

Le Centre Hospitalier d'Aiguilles est implanté dans le Parc National du Queyras avec des saisons touristiques été/hiver. L'établissement est composé de deux filières :

- Une filière gériatrique comportant 4 lits de Court Séjour, 19 places de SSIAD, 22 lits d'EHPAD.
- Une filière handicap comportant deux Foyers d'Accueil Médicalisé accueillant pour 53 personnes en situation de handicap psychique avec des troubles associés et quelques personnes polyhandicapées vieillissantes.

L'établissement a un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, les cantines scolaires et les crèches du Queyras.

MISSIONS PRINCIPALES

Le poste se situe au sein de la cuisine centrale du Centre Hospitalier Aiguilles Queyras (CHAQ) où sont assurés la production des repas pour les patients et résidents du CHAQ, pour des écoles du territoire ainsi que pour le portage de repas des aînés du Guillestrois Queyras.

Le service de production est en liaison chaude pour les repas servis aux patients et résidents de l'établissement ainsi que pour l'école d'Aiguilles. La production pour le portage des repas aux autres écoles du Queyras et aux personnes âgées est réalisée en liaison froide.

L'agent responsable de la production veille à la qualité de la distribution des repas aux patients et résidents, aux familles des résidents, au personnel de l'établissement et aux écoles du Queyras.

Il est le garant de la qualité de la prestation donnée.

Il-elle s'assure de :

- L'organisation du fonctionnement du service (équipe de 7 personnes) ;
- L'organisation de l'encadrement des stagiaires ou nouveau personnel ;
- Planification des activités et des moyens, contrôle, reporting ;
- Gestion des moyens et des ressources : techniques, financières, humaines, informationnelles ;
- Encadrement de l'équipe, gestion et développement des professionnels ;

- Organisation et suivi opérationnel des activités et des projets, coordination avec les interlocuteurs internes et externes ;
- Définition et mise en place de l'organisation ;
- Coordination et suivi de la prise en charge des prestations ;
- Contrôle et suivi de la qualité des produits ;
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités dans son domaine d'activité.

CONDITIONS DE TRAVAIL SPECIFIQUES

- 39H par semaine
- Horaires variables
- Travail 2 WE par mois
- 25 jours de CA par an
- 19 jours de RTT (20 jours – 1 jour de solidarité)

Profil : Diplôme exigé CAP Cuisine + expérience

Rémunération : Grille FPH avec possibilité de reprise d'ancienneté.

Prise de poste au 15 septembre 2023