

Titre de la procédure	N° identification	Date d'application : Février 2026
Fiche de poste	Responsable restauration	Page : 1/3

RESPONSABLE RESTAURATION

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE
Sous - famille : RESTAURATION-HÔTELLERIE
Libellé métier : Responsable restauration
Code métier : 25R70

INTITULE DU POSTE

Spécificité dans le métier : Responsable restauration
Grades correspondants : Ingénieur hospitalier – Technicien supérieur hospitalier

IDENTIFICATION

Pôle : Administration
Direction : Direction des Achats, de la Logistique et du Biomédical (DALB)
Service : Unité de Production Culinaire
Site géographique : Cuisine centrale. ZI de la coupe // Self à Hôtel Dieu // Cuisine à Port la Nouvelle

DESCRIPTION METIER / POSTE

Description : Planifier, organiser l'ensemble des activités de restauration en multisites (sites sur Narbonne et site sur Port La Nouvelle) en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Missions : Le responsable restauration est le garant de l'organisation et de la gestion des moyens concourant à la production et à la distribution en liaison froide de repas variés, équilibrés, sécurisés, de bonne qualité bactériologique et organoleptique à l'attention des enfants hospitalisés, des personnes âgées en résidence, des patients hospitalisés, des personnels hospitaliers et des élèves médecins de l'internat. Dans ce cadre :

- Vous pilotez le projet de développement de l'Unité Centrale de Production
- Vous assurez le management opérationnel des 3 services : UCP, self et la Cuisine de Port la nouvelle.
- Vous êtes garant du maintien de l'agrément sanitaire et des relations avec les services de la DDPP, tant au titre de l'unité de production culinaire que pour le self et la cuisine de Port La Nouvelle.
- Vous contribuez à faire du temps du repas un moment de socialisation et de préservation de la santé en partenariat avec les directions en charge de l'animation et de la remise en température des repas.

Activité(s) :

- Conception et réalisation d'outils et /ou de méthodes spécifiques au domaine d'activité
- Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité
- Conseil aux pôles et aux projets d'établissement dans son domaine de compétences
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes dans son domaine d'activité
- Contrôle de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des locaux, dans son domaine
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
- Contrôle et suivi des prestations sous-traitées
- Encadrement d'équipes, gestion et développement des personnels
- Etablissement et suivi de budgets dans son domaine d'activité
- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatif au domaine d'activité
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité

Activité(s) spécifique(s) du poste : - Veille spécifique à son domaine d'activité - Mise en place de démarches qualité / environnement et rédaction de documents requis pour l'activité de l'entreprise - Organisation du système de management de la qualité - Qualiticien(ne) et Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
--

COMPETENCES

SAVOIR-FAIRE ATTENDUS				
Description des savoir-faire	SF initiaux	Pratique confirmée	Maîtrise	Expertise
Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel			X	
Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné			X	
Concevoir, piloter et évaluer un projet/un processus relevant de son domaine de compétences			X	
Evaluer la qualité des prestations et s'inscrire dans une démarche qualité			X	
Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétences			X	
Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles			X	
Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs			X	

SAVOIRS			
Description des connaissances	Générales	Détaillées	Approfondies
Communication/relations interpersonnelles		X	
Communication de crise	X		
Encadrement de personnel		X	
Gestion administrative, économique et financière			X
Hygiène - Sécurité - Environnement			X
Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks		X	
Marchés, produits et fournisseurs		X	
Référentiel qualité		X	
Techniques culinaires			X

QUALIFICATIONS

Pré - requis et qualifications (diplômes, habilitations, permis, se référer à la base de données des connaissances du RMFPH) : Bac+2 à Bac+5 domaine restauration et/ou industrie agro-alimentaire Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
--

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Liaisons hiérarchiques : ➤ Ascendantes (N+1) : Directeur de Achats, de la Logistique et du Biomédical ➤ Descendantes (N-1) : Encadrants de secteurs, personnel du service
--

LIENS FONCTIONNELS

Internes au CH : Acheteur et gestionnaire DALB, CLAN, EOH, Cadres de santé, Service diététique, autres directions (finances, contrôle de gestion, informatique, affaires médicales, soins...)

Externes au CH : Fournisseurs, prestataires de services, représentants des usagers, clients

CONDITIONS D'EXERCICE

Rythme de travail : 5j/7

Horaires : 8h30 – 13h40 et 14h15 – 16h45

Quotité de temps de travail : 7h40 / jour

Garde / Permanence : Non

Astreinte : Non

Contraintes particulières : Extrême disponibilité.

Formation obligatoire à la prise de poste :

- LOGICIEL GMAO (SRD Concept)
- LOGICIEL GESFORM
- LOGICIEL DE GESTION DE TEMPS DE TRAVAIL ET DE PLANNING UTILISATEURS
- SYSTEME MANAGEMENT QUALITE
- TABLEAU DE BORD ET INDICATEURS
- PMS

Elaborée par : Jose MARQUES

date 03/02/2026

Validée par : Secteur GPMC - DRH

date Février 2026