



LE CENTRE HOSPITALIER D'ANGOULEME RECRUTE ...

Un(e) Responsable qualité – Gestion des risques en 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- Titulaire 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 THOMASSON, Responsable restauration (05.45.24.29.43)

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE

Sous-famille : Restauration – hôtellerie

Métier : Responsable Qualité – Gestion des Risques en Restauration (30C10)

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 :

Le Centre hospitalier d'ANGOULEME recrute **UN(E) RESPONSABLE QUALITE / GESTION DES RISQUES EN 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 3 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 environ 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%).

Périmètre du poste :

La fonction restauration est confiée au GIP « Restauration de l'Angoumois » (cuisine centrale), dont le Centre Hospitalier d'Angoulême est le membre fondateur ainsi que le CCAS d'Angoulême.

Composition du GIP : Le groupement associe le CH d'Angoulême, le CH de Ruffec, le CH Camille Claudel, le CCAS de la ville d'Angoulême ainsi que 3 autres CCAS de l'agglomération (Linars, Puymoyen, Saint-Yrieix).

Ressources humaines : La structure s'appuie sur une équipe d'environ 74 agents, composée de personnels du Centre Hospitalier d'Angoulême (CHA) et du CCAS d'Angoulême mis à disposition (personnels techniques, administratifs et d'encadrement).

Située sur le site principal de l'établissement, la structure regroupe :

- L'Unité de Production Culinaire (UPC) : Opérationnelle depuis 2009, elle fonctionne en liaison froide.
- Le restaurant du personnel.
- L'internat.

Chiffres clés et démarches de la structure :

Volume : Plus de 1 000 000 de repas produits /an depuis 2023 (budget annuel d'environ 7,5 M€ pour 2026).

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
- Responsable et Responsable Adjoint du GIP

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Relations professionnelles les plus fréquentes :

En interne :

- 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
- 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	Travail isolé :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
	Déplacement :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui (occasionnellement)	<input type="checkbox"/> Non
	Temps partiel possible :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
	Horaires :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe	<input type="checkbox"/> variable
	Repos hebdomadaire :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe	<input type="checkbox"/> nuit
	Contact malade/public :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
	Télétravail :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

Risques professionnels En lien avec le Document Unique

Prérequis nécessaires à l'exercice du poste

Diplôme exigé : Bac+3 dans le domaine de la qualité et de l'hygiène alimentaire/agroalimentaire

Expérience souhaitée : en restauration collective (en milieu hospitalier apprécié)

ACTIVITÉS

1. Gestion de la Qualité

- Piloter et animer le Plan de Maitrise sanitaire (PMS)
- Élaborer, mettre à jour et diffuser les procédures, modes opératoires et enregistrements qualité
- Organiser des audits internes pour évaluer la conformité des processus et les faire évoluer si nécessaire.
- Être force de proposition dans la mise en œuvre des améliorations continues des processus de production pour renforcer la sécurité alimentaire et l'efficacité opérationnelle
- Former et sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Traiter et suivre les Fiches d'Évènements Indésirables (FEI)
- Elaborer, analyser et communiquer les résultats d'enquêtes de satisfaction
- Suivi des interventions des prestataires liés à la maintenance des équipements et des locaux
- Effectuer des audits internes pour évaluer la conformité aux normes et aux procédures sur les différents sites
- Définir/adapter et utiliser un plan de classement et d'archivage, un système de gestion documentaire.

2. Sécurité et Hygiène Alimentaire

- Garantir le respect des réglementations en vigueur (Paquet Hygiène, HACCP, guides de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication).
- Développer et animer des séances de formation et de sensibilisation à la sécurité et l'hygiène alimentaire pour les personnels
- Participation au développement des outils de communication pour promouvoir la culture sécurité (affichage, flash info, etc.)
- Coordonner les contrôles microbiologiques selon un plan d'échantillonnage et les analyses de risques (ex : allergènes, toxi-infections).
- Contrôler et archiver la traçabilité de la réception à la distribution.
- Gérer les alertes sanitaires et les retraits et rappels de produits si nécessaire.
- Suivre, accompagner les visites d'inspection de la DDPP et traiter les réponses afférentes

3. Gestion de Projets

- Piloter des projets autour de la Restauration Collective
- Participer à des projets transverses (ex : appels à projets innovants).
- Participer aux différents marchés publics du G.I.P (alimentaires, équipements, produits désinfectants/lessiviels)

4. Sécurité au Travail

- Faire la mise à jour du Document Unique d'Evaluation des risques professionnels
- Animer les formations sécurité (ex : gestuelle, utilisation des équipements, dialogue de prévention).
- Sensibiliser les prestataires externes à leurs missions et aux enjeux de la co-activité avec l'activité de restauration

5. Management et Communication

- Animer des réunions qualité/sécurité avec les équipes.
- Rédiger des rapports d'activité et des tableaux de bord pour la Direction.
- Suivi et partage des indicateurs liés à son domaine d'activité
- Remplacer ponctuellement les responsables de restauration lors de réunions institutionnelles ou pour représenter le G.I.P. (commissions de menus, de vie sociale, etc.)
- Fixer des objectifs et évaluer les résultats selon les différents indicateurs (enquêtes, microbiologie, FEI, non conformités, audits...etc)
- Assurer un suivi terrain régulier et échanger avec les équipes
- Evaluer l'application des Bonnes Pratiques Hygiène (BPH) et les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) de chaque agent lors des entretiens professionnels annuels

SAVOIR-FAIRE / Compétences	Niveau requis
Maîtriser la méthode HACCP	Expert
Auditer et réaliser des autocontrôles réguliers	Expert
Concevoir, piloter et évaluer un projet/un processus relevant de son domaine de compétence	Maîtrisé
Former les équipes aux BPH	Maîtrisé
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 et relation d'accompagnement	Connaissances approfondies
Connaissances législatives et réglementaires en vigueur	Connaissances approfondies
Connaissances des techniques de management	Connaissances opérationnelles
Référentiels qualité	Connaissances approfondies
Comportement alimentaire	Connaissances générales
Diététique	Connaissances générales seraient un plus
Éthique et déontologie professionnelles	Connaissances opérationnelles
Psychologie générale	Connaissances générales
Santé publique	Connaissances générales
Connaissances pédagogiques	Connaissances approfondies
Connaissances culinaires/ process	Connaissances opérationnelles
Connaissances en informatique	Connaissances approfondies
Connaissances de gestion budgétaire	Connaissances générales
Animation de groupe	Connaissances approfondies
Conduite de projet	Connaissances approfondies
Qualité, hygiène et gestion des risques en restauration	Connaissances approfondies

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