

**FICHE DE POSTE RESPONSABLE HOTELIER(E )**

**Elaborée par :** S. LASSEUR - Directeur Logistique

**Date de Création :** 02/06/21

**Validée par :** L. BLANCO Directrice des Soins  
M. LABAT Directeur des Ressources Humaines

**Date de mise à jour :**

**CADRE STATUTAIRE**

Filière : Ouvrière et Technique

Catégorie :

Corps : Technicien Hospitalier

Grade : TH

**IDENTIFICATION DU POSTE**

**Site :** Centre Hospitalier de PERIGUEUX

**Pôle :** Logistique

**Centre de responsabilité :** Direction Logistique

**Unité :** Equipe Hôtelière

**Horaires et rythme de travail :**

38h hebdomadaire forfait jour cadre

Du lundi au vendredi

**REPertoire DES METIERS DE LA  
FONCTION PUBLIQUE HOSPITALIERE**

**(RMFPH)**

**Famille :** Achat - Logistique

**Sous-famille :** Logistique Générale

**Code Rome :**

**Code métier :** 25R80

**POSITIONNEMENT DU POSTE :**

Cellule logistique

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE :**

- N+1 : Pierre LATASTE, Technicien Supérieur Hospitalier
- N+2 : Stéphane LASSEUR, Directeur Logistique

**LIAISONS FONCTIONNELLES :**

- Unités de soins
- Restauration
- Magasin Central
- UCP Blanchisserie
- Service Hygiène Hospitalière

## **MISSIONS ET ACTIVITES**

### **MISSIONS :**

Planifie, organise et pilote l'ensemble des activités hôtelières en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

### **Objectif :**

Assurer l'approvisionnement en repas et en produits hôteliers auprès des services dans le respect des procédures de commande et des conditions d'hygiène et/ou de gestion.

### **ACTIVITES PRINCIPALES**

- Encadrer les différentes équipes hôtelières du Centre Hospitalier de Périgueux,
- Réaliser et suivre les plannings des agents, gérer les absences,
- Gérer et organiser, superviser la répartition des équipes sur la journée,
- Contrôler l'application des règles, procédures, normes et standards relatifs à l'hygiène alimentaire (HACCP)
- Contrôler et suivre les prestations hôtelières et logistiques en lien avec la Restauration, le magasin central et la blanchisserie
- Planifier et suivre les formations annuelles
- Informer sa hiérarchie des dysfonctionnements rencontrés
- Accompagner les équipes dans l'évolution des organisations
- Participer aux réunions et groupes de travail institutionnels en lien avec son domaine d'activité
- Organiser et réaliser un suivi opérationnel des activités/projets, en coordination avec les interlocuteurs internes et externes
- Rédiger les documents techniques relatifs à son domaine d'activité
- Superviser les interventions de maintenance préventives et curatives sur les équipements en place en lien avec les services techniques
- Participer à la démarche qualité en lien avec le service hygiène

### **ACTIVITES SPECIFIQUES**

- Participer et animer des groupes de réflexion sur les organisations à mettre en œuvre afin de construire le projet de service
- Réaliser des rencontres avec les services de soins pour améliorer la qualité des prestations
- Maîtriser les règles HACCP de respect des chaînes du froid et du chaud

## **COMPETENCES/APTITUDES REQUISES**

Encadrement de personnel  
Hôtellerie  
Logistique générale  
Sens de la relation client,  
Gestion du stress, des conflits  
Savoir se maîtriser face des situations d'agressivité voir de violence verbale  
Communication / Relations interpersonnelles  
Respect du secret professionnel  
Cohésion d'équipe

### **COMPETENCES PREVALENTES OU SAVOIR FAIRE**

Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné  
Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence  
Etablir, évaluer et optimiser un budget  
Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles  
Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes

### **PRE-REQUIS**

Bac +2/3 en hôtellerie ou expérience  
Informatique – logiciel Word et Excel  
Connaissances générales sur l'organisation et le fonctionnement interne d'un établissement de santé

### **FORMATIONS/QUALIFICATIONS REQUISES**

- Gestion du temps de travail
- Logiciel de commande des repas Winrest
- Base de gestion économique
- Formation au management (encadrement de proximité)
- Formation communication