

Hospices Civils de Lyon  
Direction de la Restauration  
1060 rue Nicéphore Niepce  
69808 Saint-Priest Cedex  
Tel : 04.27.85.63.67  
Siret N° 2669002731033



## Restauration Hospices Civils de Lyon

# AGENT DE MAÎTRISE CUISINE

### Descriptif de l'emploi :

Responsable d'un secteur d'activité au sein de l'Unité Centrale de Production Alimentaire située à Saint-Priest (69808), il est garant de la qualité des prestations réalisées et du bon fonctionnement de son secteur.

Il est rattaché hiérarchiquement au responsable production (N+1) et au responsable du service restauration (N+2)

### Activités principales :

♦ **Coordonne et manage l'équipe placée sous son autorité en semaine, et l'équipe complète de l'UCPA GE le week-end et les jours fériés par roulement, il effectue :**

- la gestion quotidienne d'une équipe et le suivi du planning des postages,
- l'animation des réunions quotidiennes de mise en place et de bilan, de son secteur d'activité et participe activement aux réunions de secteur animé par le TSH,
- la transmission d'informations aux agents, à sa hiérarchie et à ses collègues,
- l'intégration et la formation des nouveaux arrivants et des stagiaires,
- l'évaluation des agents avec sa hiérarchie,

♦ **Gestionnaire d'exploitation, il est chargé:**

- d'assurer la gestion d'exploitation en utilisant les outils informatiques mis à disposition,
- de coordonner les différentes activités en production (fabrication des plats, préparation, conditionnement, etc.)
- d'assurer le suivi de l'activité quotidienne,
- de contrôler les prestations réalisées,
- de contrôler l'application des protocoles définis dans le cadre de la démarche qualité,
- de vérifier les fiches techniques et apporter des axes d'améliorations
- d'assurer le bon fonctionnement et la bonne utilisation des équipements,
- de participer aux projets du service,
- d'assurer le bon fonctionnement de l'UCPA GE dont la responsabilité lui est confiée,
- de s'assurer de l'interface permanente de l'activité réalisée par son secteur avec les responsables des autres secteurs du site.

## **Profil / Savoir-faire :**

Diplôme de niveau CAP, BEP, Bac Professionnel cuisine ou + dans la filière  
Aptitude au management des ressources humaines  
Disponibilité, créativité et rigueur

## **Compétences et qualités souhaitées :**

- Avoir des connaissances techniques en restauration collective,
- S'approprier et maîtriser les outils informatiques,
- Connaître et maîtriser la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire,
- Posséder le sens des responsabilités et savoir prendre des initiatives,
- Etre capable d'animer et manager une équipe,
- Savoir s'adapter et organiser ses tâches en fonction des priorités du service,
- Avoir de bonnes qualités relationnelles,
- Avoir de bonnes capacités à communiquer et à rendre compte,
- Savoir faire preuve de tact et de discrétion
- Etre disponible, rigoureux, loyal, exemplaire et équitable.

## **Conditions de travail :**

- Rythme de travail :
  - 39 heures hebdomadaires
  - 20 jours de RTT par an
  - 1 week-end de travail toutes les 6 semaines en moyenne
  
- Horaires en journées continues :
  - Dans l'amplitude des heures de fonctionnement du secteur
    - 06h00 – 14h10
    - ou
    - 10h50 – 19h00
  - Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction des nécessités de service.

Tenue professionnelle et équipements de protection : Fournis et entretenus par l'employeur

Prise de fonction : Accompagnement personnalisé par la mise en œuvre d'un Tutorat