

Le SILGOM recrute son futur RESPONSABLE APPROVISIONNEMENTS RESTAURATION

Le Groupement d'Intérêt Public SILGOM propose aux Etablissements publics de Santé, EHPAD et autres structures sanitaires et sociales du Morbihan 3 services en logistique :

- Restauration : 10 000 repas par jour dont 1 cuisine centrale de 8500 repas/ jour
- Blanchisserie : 14 tonnes de linge traitées par jour
- Traitement des déchets : DASRI, déchets ménagers et bio-déchets

Sous la responsabilité du responsable adjoint de la restauration, le responsable approvisionnement restauration est chargé d'encadrer les agents travaillant au magasin alimentaire, en préparation primaire amont et au pesage.

- Il est en relation avec les responsables des 8 sites d'activité de restauration du GIP, les responsables et référents de production, la référente du planning RH, le référent de la distribution et expédition, la référente hygiène, l'encadrement des fonctions supports de la restauration (diététique/clientèle/qualité/achats) et l'ensemble du personnel de la structure.
- Il travaille en relation avec les représentants de la restauration des établissements adhérents au BAGAD SANTE dans le cadre de la coopération et de la mutualisation des achats alimentaires
- Il est force de propositions dans le cadre de l'organisation du travail

Les missions générales et permanentes :

- Il aide la responsable des achats à fixer les objectifs de la politique des achats (quantité, qualité, achat local, délai). Il est en contact avec les fournisseurs, les adhérents et les clients.
- Il participe à la rédaction du cahier des charges de l'ensemble des marchés de produits alimentaires et non alimentaires en lien avec l'activité restauration.
- Il détermine les quantités prévisionnelles annuelles d'achat pour chaque marchandise.
- Il organise les commissions techniques de dégustation des différents produits.
- Il participe au classement des offres pour l'achat des denrées alimentaires, des produits d'entretien, des consommables en lien avec l'activité de restauration
- Il paramètre le logiciel de GPAO en fonction des attributions de lots.
- Il organise l'approvisionnement et la distribution des produits alimentaires en relation avec les utilisateurs en tenant compte de la gestion des stocks.
- Il met en place et s'assure du respect des règles de certification des comptes qui incombe à son périmètre d'activité (services faits, inventaires etc...)
- Il crée et actualise les fiches Fournisseur (jour de livraison par Ets – adresses mail – contacts – périodes de marché).
- Il crée et actualise les fiches marchandises (libellé – ingrédient – tarif – périodes de marché et révisions tarifaires) en début et en cours de marché ainsi que les marchandises approvisionnées hors marché (sous forme de d'offre de prix préalablement validée avant commande définitive) en fonction des besoins émis par la production et selon les projets retenus.
- Il suit l'exécution des dépenses alimentaires en lien avec l'acheteur(se) du SILGOM afin de prévenir les dérives budgétaires et, le cas échéant, expliquer les évolutions sensibles en matière de dépenses selon le type de marchandises (changement de produit, évolution de pratiques en production etc...) en mettant en place puis en actualisant un tableau de bord

- En collaboration avec la cellule qualité, il traite les litiges en cours avec les fournisseurs et participe à la mise en place des actions correctives.
- Il s'informe des évolutions techniques et des nouveaux produits en consultant et recherchant les différents fournisseurs potentiels.
- Il crée et actualise les zones de stockage dans le logiciel GPAO dans l'optique d'optimiser le comptage physique et les saisies informatiques des inventaires.
- Il s'assure de la mise en œuvre des mesures de traçabilité de l'ensemble des matières premières qui transitent dans les magasins de la restauration.
- Il crée et actualise les dotations épicerie – suppléments - pour tous services clients et adhérents.
- Il accompagne et conseille tous les services clients et adhérents s'ils ont des difficultés de saisie de commande informatique.

- Il encadre, forme, évalue et responsabilise les agents de son équipe.
- Il propose des améliorations, en vue d'optimiser la productivité de son secteur d'activité.
- Il organise le fonctionnement de l'équipe magasin en tenant compte des besoins des autres secteurs d'activités
- Il s'informe des stages de perfectionnement pour lui-même ainsi que pour les agents situés sous sa responsabilité.
- Il crée et actualise les fiches de poste des agents du secteur Magasin.
- Il organise les réunions du secteur magasin avec l'aide du Référent magasins alimentaires.
- Il organise les entretiens annuels d'évaluation des agents de son secteur.
- Il s'informe et participe à l'application des nouvelles méthodes de fonctionnement.
- Il veille au respect des consignes de qualité, d'hygiène et de sécurité.
- Il contribue à réduire les dépenses de consommables et rentabilise l'action de ses collaborateurs.
- Il maintient un climat favorable à l'épanouissement de ses collaborateurs en cohérence avec les objectifs de Qualité de Vie au Travail du SILGOM.
- Il est garant de l'ordre et de la propreté des secteurs situés sous sa compétence.

- Il connaît le tableau de compétences et les différents secteurs où il peut être sollicité afin d'effectuer un remplacement au sein de l'encadrement
- Il pilote son processus approvisionnement dans le cadre de la certification ISO 22 000 de la restauration

Qualités et compétences professionnelles

- Avoir des capacités d'initiatives professionnelles et d'adaptation aux changements quels qu'ils soient.
- Mettre son savoir-faire et son savoir être au service de l'établissement pour les adhérents et les clients
- Bien connaître les secteurs d'activité.
- Être titulaire d'un examen professionnel ou pouvoir justifier d'une expérience significative en lien avec les fonctions exercées
- Être organisé et méthodique.
- Être diplomate et à l'écoute.
- Avoir des connaissances et de l'appétence pour le travail avec différents logiciels métiers (GPAO, Gestion de marchés, suite office etc....)

Accessibilité au poste :

- Grade de Technicien Hospitalier
- Poste ouvert aux titulaires de la fonction publique par voie de détachement sur contrat ou CDI avec 4 mois de période d'essai.