



FICHE DE POSTE

Responsable de la gestion économique et logistique

DIRECTION DES SERVICES
LOGISTIQUES
Pôle approvisionnement

Informations générales :

Famille : ACHAT – LOGISTIQUE

Sous famille : LOGISTIQUE GENERALE

Métier : Encadrant logistique

Code métier : **Grade :** TH/TSH

Nom du pôle : Management

UF : magasin/lingerie

Liaisons hiérarchiques :

- Directrice des services logistiques
- Responsable des Services Logistiques

Liaisons fonctionnelles :

- Services de la DSL
- Tous les services de l'établissement
- Fournisseurs et prestataires
- Acheteurs et assistants Achats de la Direction des Achats de Territoire
- Groupement de coopération sanitaire SANTALYS (blanchisserie)
- Groupement de coopération sanitaire des Hôpitaux de la Cote d'Azur (restauration)
- Diététiciennes de l'établissement

HORAIRES

- Temps plein
- Amplitude de 8h à 17h du lundi au vendredi

ACTIVITES SPECIFIQUES

Encadrement de proximité d'équipe(s)

- Gestion et développement des personnels du service de magasin / lingerie
- Assure les entretiens annuels et les inscriptions au plan de formation

Organisation, suivi et contrôle du fonctionnement du magasin et de la lingerie

- Contrôle de la bonne organisation du magasin, de la lingerie, des réserves et des magasins déportés
 - o Organisation fonctionnelle, répondant aux besoins des services
 - o Organisation logistique, maintient dans un état propre et rangé

Organisation, suivi et contrôle des achats des approvisionnements stockés

- Contrôle du respect du processus comptable pour les approvisionnements stockés du magasin et de la lingerie (de la commande à la liquidation des factures)
- Contrôle et mise à jour du référentiel produit
- Saisie, mise à jour et/ou sauvegarde de données, d'informations, de tableaux, dans son domaine d'activité
- Participe aux traitements de clôture comptable pour les services logistiques

Préparation aux suivis budgétaires des comptes de la logistique

- Participation à l'élaboration de l'Etat Prévisionnel des Recettes et des Dépenses (EPRD)
- Participation au suivi des comptes de dépenses des services logistiques
- Elaboration et suivi des résultats du magasin

Relation avec la Direction des Achats de Territoire (DAT)

- Participation aux recensements organisés par la DAT pour les domaines en lien avec les approvisionnements stockés
- Contrôle de l'exécution des marchés pour les approvisionnements stockés
- Participation à des groupes de travail spécifiques et ponctuels organisés par la DAT

Référent restauration

- Contrôle, coordination et suivi de la qualité de la prestation restauration en lien avec le GCS des Hôpitaux de la Côte d'Azur et les diététiciennes de l'établissement
- Participe au Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition (CLAN)
- Participe à la mise en place des projets impactant la restauration
- Organise les commissions de menus et y participe
- Est garant du respect des règles de sécurité alimentaire (normes HACCP)
- Participe à la mise en place des objectifs fixés par la réglementation et notamment la Loi EGALIM

Participation aux démarches transversales de l'établissement

- Certification des comptes
- Participation aux enquêtes et diagnostics lancés par les institutions (gouvernement, ARS...)
- Membre du Comité de Développement Durable

Missions d'expertises ponctuelles dans son domaine de compétences sur le CH de Saint-Tropez et l'EHPAD de Grimaud

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
- Evaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes

CONNAISSANCES REQUISES

Description	Niveau de connaissance
Communication / relations interpersonnelles	Connaissances opérationnelles
Encadrement de personnel	Connaissances opérationnelles
Gestion budgétaire	Connaissances générales
Gestion des approvisionnements	Connaissances approfondies
Normes en restauration (HACCP)	Connaissances opérationnelles