



CENTRE HOSPITALIER
DE MÂCON

Direction des Ressources Humaines

Directeur Adjoint : Marie-Laure PERDRIX – Secrétariat : 03.85.27.50.50 / 50.59

LE CENTRE HOSPITALIER DE MACON

(BOURGOGNE SUD, département de SAONE ET LOIRE, autoroute A6,
Gare TGV 1 h 40 de Paris et de Marseille – 1 h de Genève, 70 kms de Lyon, cadre de vie apprécié)

**Établissement hospitalier dynamique et en pleine expansion,
1014 lits, offre de soins diversifiée**

RECRUTE

Responsable Adjoint – Service Restauration

Missions principales :

- Planifier, en lien avec les responsables de production, les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements.
- Superviser et contrôler le bon fonctionnement de tous les secteurs de la restauration (cuisine centrale, cafétéria, internat, livraison)
- Organiser et contrôler la fabrication et la distribution des produits
- Gérer les approvisionnements alimentaires
- Garantir la qualité organoleptique et sanitaire des prestations fournies
- Assurer le suivi du matériel et des locaux et déclencher si nécessaire des interventions
- Gérer les ressources humaines en lien avec le responsable du service restauration
- Remplacer le responsable restauration pendant ses absences.
- Rendre compte au responsable
- Evaluer annuellement le personnel placé directement sous son autorité
- Participer activement aux projets du service restauration
- Participer aux différentes réunions en lien avec la restauration

Environnement du poste :

Liens hiérarchiques et fonctionnels :

- Responsable du service restauration
- Médecin nutritionniste
- Diététiciennes
- Responsable du service logistique
- Directeur des achats et de la logistique

Description des activités principales :

- Réaliser l'ouverture du service le matin
- Réaliser les plannings de production suivant l'activité et les statistiques
- Rédiger les commandes des produits alimentaire et les transmets aux fournisseurs
- Réceptionner les bons de livraison dans CPAGEI
- Participer à la mise en place des marchés alimentaires
- Elaborer et/ou faire évoluer les fiches techniques
- Encadrer les responsables des secteurs et les équipes
- S'assurer de la bonne communication entre les secteurs
- Réaliser les études et travaux de synthèse
- Créer et met à jour les fiches techniques de fabrication des secteurs chaud et froid
- Prendre part aux différentes tâches en cuisine en cas de besoin
- Identifier les non-conformités et assure leur analyse avec le responsable qualité.

Exigences du poste :

- Diplôme(s) : BEP/BAC/BTS en lien avec la restauration / cuisine
- Expérience souhaitée : oui
- Base : 39h
- 25 jours de congés annuels
- 20 jours de RTT
- Postage les jours fériés
- Postage du lundi au vendredi
- Repas en avantage en nature

Compétences et aptitudes :

Connaissances requises :

- Maitrise des Techniques culinaires
- Maitrise des normes HACCP
- Maitrise des normes d'hygiène et de sécurité
- Connaissances de la loi Egalim et de ses enjeux
- Connaissance du Marché Publique
- Compétence en Management
- Connaissance des outils informatiques (Agiletime, CPAGEI, SRD, RECO, Excel, Word, MICROLIDE)

Capacité à :

- 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
- Elaborer et argumenter des scénarii / des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence
- Etablir, évaluer et optimiser un budget relatif à 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 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, plan d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes

Recrutement : CDD avec perspective de CDI (poste pérenne)

Pour tout renseignement sur le poste, contacter M BAUDIN – Responsable du service restauration au 03.85.27.50.25

Pour postuler :

- Déposer votre candidature (CV + lettre de motivation) dans l'espace réservé sur le site internet www.ch-macon.fr (espace pro)
- Ou adresser votre candidature à l'adresse suivante :

Centre Hospitalier de Mâcon
Direction des Ressources Humaines
350 Boulevard Louis Escande
71018 MACON CEDEX