

LE CENTRE HOSPITALIER DE MACON

(Etablissement support du GHT de la Bourgogne Méridionale situé au sud du département de Saône et Loire, autoroutes A6/A40, 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, + 2000 agents**

RECRUTE Responsable Cafétéria (H/F) (en restauration collective)

Missions principales :

- Elaborer les menus du self
- Gérer les ressources nécessaires au fonctionnement du self (personnel, matériels, produits,...)
- Garantir le respect des normes d'hygiène, la qualité des prestations et la satisfaction des convives

Description des activités principales :

- Elaborer les menus
- Assurer les commandes des produits (alimentaires,...)
- Assurer l'organisation et la gestion des activités
- Assurer la gestion économique et financière
- Garantir la qualité des prestations
- Assurer la gestion du personnel
- Assurer la gestion et le suivi du matériel
- Assurer un rôle d'information

Liens hiérarchiques et fonctionnels :

- Adjoint au responsable du service restauration
- Responsable du service restauration
- Directeur Adjoint
- Directeur

Exigences du poste :

- Bac et/ou Bac +2 dans le domaine de la restauration ou expérience en qualité de responsable d'un self ou d'une cafétéria

Compétences et aptitudes :

Connaissances requises :

- Maîtriser la législation et réglementation de la restauration collective (HACCP,...)
- Maîtriser les techniques culinaires en restauration collective
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température en restauration collective
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits en restauration collective

- Connaître les techniques d'entretien et de nettoyage du matériel et des locaux en restauration collective
- Connaître le fonctionnement et de l'organisation d'un établissement public de santé

Aptitudes :

- Autonome
- Disponibilité
- Rigueur
- Courtoisie
- Sens de l'organisation
- Sens de l'initiative
- Capacité d'adaptation

Savoir-être :

- Savoir diriger une équipe
- Savoir travailler en équipe
- Comportement adapté dans les relations avec autrui (supérieurs hiérarchiques, collaborateurs, convives,...)
- Qualités d'organisation
- Etre à l'écoute
- Savoir prendre des responsabilités
- Efficacité et persévérance pour atteindre un objectif défini
- Dynamique
- Discrétion professionnelle

Capacité à :

- Savoir concevoir, piloter et évaluer un projet
- Savoir arbitrer, prioriser et décider
- Savoir évaluer un projet et/ou une action
- Savoir traduire des décisions en actions
- Savoir respecter les délais
- Savoir fixer des objectifs et mesurer les résultats obtenus
- Savoir planifier, organiser et répartir le travail et les ressources (matériel,...) entre ses collaborateurs
- Savoir travailler en réseau et partenariat
- Savoir animer, mobiliser et diriger une équipe
- Savoir évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Savoir prévenir et gérer des conflits
- Savoir communiquer
- Savoir organiser (réunions,...) et canaliser les idées (lors de réunions)
- Savoir concevoir des menus / recettes
- Savoir présenter et conditionner des produits alimentaires
- Savoir organiser l'encaissement des produits alimentaires
- Savoir établir, évaluer et respecter un budget
- Savoir utiliser les logiciels Word - Excel - SRD / GPAO

Recrutement :

- CDI – Mutation – Détachement.
- Poste à pourvoir Décembre 2025
- Base : 39 heures / semaine – Horaires variables
- 25 jours de congés annuels, 20 jours de RTT
- Repas en avantage en nature
- Avantages sociaux : CGOS, participation aux frais de transports en commun domicile/travail, forfait mobilité durable, restaurant d'entreprise...

Pour tout renseignement complémentaire, contacter le secteur recrutement :

- Hervé BAUDIN, responsable du service restauration (tel : 03 85 27 50 25)
- Déborah DOMINGUEZ GARCIA, gestionnaire secteur recrutement (tel : 03 85 27 53 93)

Pour postuler : Adresser votre candidature (CV + lettre de motivation)

- Soit via l'offre publiée sur le site internet www.ch-macon.fr - bouton « soumettre ma candidature »
- Soit par mail : recrutement@ch-macon.fr
- Soit par courrier postal à l'adresse : Centre Hospitalier de Mâcon - Direction des Ressources Humaines - 350 Boulevard Louis Escande - 71018 MACON CEDEX