



OFFRE D'EMPLOI

Décembre 2024



LE CENTRE HOSPITALIER DE LANNEMEZAN

RECRUTE

UN RESPONSABLE « RESTAURATION » (H/F) - Pôle Logistique et Technique - Service Restauration - TEMPS PLEIN - CDI

Adresser votre candidature avec un CV, la copie des diplômes
et une lettre de motivation à :

Madame la Directrice
Centre Hospitalier de Lannemezan
644, route de Toulouse
65300 LANNEMEZAN

☎ 05.62.99.54.01 ou 56.01

secretariat.drh@ch-lannemezan.fr

Encadrement : 3 ETP (1 TSH, 2 TH) ;

U.F: 0101 Cuisine Centrale (30 ETP), 0102 Cuisine Satellite CMC (5 ETP), 0115 Restaurant du Personnel (3.5 ETP) ;

Dénomination du poste : Responsable Restauration / **Grade** : Ingénieur Hospitalier

Téléphone : 05 62 99 52 61

Fonctionnement :

- Repos Hebdomadaire : samedi - dimanche
- Roulement : 5x2
- Jour férié : possibilité jour travaillé suivant calendrier

Mission générale :

- Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration (mono ou multi sites) en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Liste des activités :

- Conception et réalisation d'outils et / ou de méthodes spécifiques au domaine d'activité
- Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité
- Conseil aux pôles et aux projets d'établissement dans son domaine de compétences
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
- Contrôle et suivi de prestations sous-traitées (linge, nettoyage, restauration...)
- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels
- Établissement et suivi de budget(s) relatif(s) à son domaine d'activité
- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité
- Suivi et contrôle des prestations sous traitées
- Piloter, déployer mettre à jour le logiciel métier restauration DATAMEAL sur l'établissement

NIVEAU DE RESPONSABILITE ET D'AUTONOMIE :

- Rendre compte des différents travaux, projets et dysfonctionnement auprès de la hiérarchie
- Responsable de ses actes en cas d'oubli de transmission ou de communication
- Validation des congés de l'équipe Restauration
- Gestion N+1 des diététiciens (3.30 ETP)

SAVOIR-FAIRE

- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel
- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel
- 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
- Établir / évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine de compétence
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs

CONNAISSANCES REQUISES :

- Informatique Word, Excel et messagerie
- Règles d'hygiène et sécurité en restauration collective
- Règlements et arrêtés relatifs aux Cuisines Centrales
- Communication / relations interpersonnelles

- Encadrement de personnel
- Gestion administrative, économique et financière
- Hygiène - Sécurité - Environnement
- Logiciel métier dédié à la commande des repas et à la gestion de production (DATAMEAL)
- Logiciel dédié à la gestion du temps du personnel (OCTIME)
- Marchés, produits et fournisseurs
- Techniques culinaires

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Relations professionnelles les plus fréquentes :

- Directeur logistique et techniques
- Comité de liaison en alimentation et nutrition (CLAN)
- Représentants des usagers
- Cadres de santé
- Équipe opérationnelle hygiène (EOH)
- Fournisseurs et prestataires de services

Nature et niveau de formation pour exercer le métier :

- Diplômes de niveau 5 à 7 dans le domaine de la restauration et/ou de l'industrie agro-alimentaire.

Correspondances statutaires éventuelles :

- Ingénieur(e) hospitalier (ière).
- Technicien(ne) supérieur(e) hospitalier (ière).