



Le Puy en Velay, 22 juillet 2022

**L'Association Hospitalière Sainte-Marie recherche pour
le Centre Hospitalier du Puy en Velay un(e) :**

**Responsable du service restauration - H/F
CDI temps plein**

PRESENTATION DU GROUPE

L'Association Hospitalière Sainte-Marie, 5 600 collaborateurs répartis sur 8 départements, est leader dans la prise en charge psychiatrique et médico-sociale en France. L'Association gère des établissements privés de statut ESPIC situés dans les Alpes-Maritimes, Ardèche-Drôme, Aveyron, Haute-Loire, Puy de Dôme-Allier et le Rhône.

VOTRE MISSION

Missions générales :

Au sein d'un service de 22 agents, 1800 repas repas/jour sont préparés en liaison froide différée pour l'hôpital et ses structures.

Placé(e) sous l'autorité du Directeur des Services Généraux, le (la) responsable du service restauration est garant du bon fonctionnement de l'unité de production des repas, du self du personnel, de la qualité culinaire et bactériologique des préparations servies.

A ce titre, assisté du chef de production, il assure la gestion globale du service restauration (production et management de l'équipe)

Il participe activement aux projets d'établissement pour tout ce qui concerne la restauration.

Activités principales :

Définir la politique d'approvisionnement en matières premières

- Elaboration des menus à l'avance en étroite collaboration avec le service diététique, en respectant l'équilibre nutritionnel des patients/résidents (GMRCN) et en tenant compte des pathologies nécessitant un menu adapté, des goûts et des non-goûts
- Rédaction du cahier des charges des produits alimentaires
- Participation au choix des fournisseurs et des produits
- Suivi des livraisons, réception et stockage
- Contrôle de l'utilisation des produits

Production

- Garantir l'organisation de la production
- Suivi des indicateurs qualité

Assurer une gestion dynamique de l'équipe de restauration

- Recrutements, remplacements, promotions
- S'assurer de la cohésion de l'équipe et des individus
- Suivi des effectifs, gestion des plannings, organisation des postes de travail
- Sensibilisation aux respects des règles d'hygiène et de sécurité
- Animer et faire participer l'équipe
- Identifier et organiser les besoins de formation du personnel du service restauration en collaboration avec la hiérarchie
- Participer à la formation, à l'encadrement des étudiants et à leur évaluation dans le domaine de la restauration
- Réaliser les entretiens individuels annuels

Entretenir une relation de confiance avec les équipes, les clients et les autorités de contrôle

- Personnes soignées
- Administratives
- Logistiques

Maîtriser les coûts financiers

- Contrôle des prix de revient
- Suivi des ratios
- Elaboration des analyses de consommation
- Mise en œuvre des actions correctives utiles

Définir les organisations et méthodes de travail

- Maîtrise de la sécurité sanitaire (plan de maîtrise sanitaire, maintien de l'agrément communautaire européen)
- Adapter la cuisine à l'évolution des techniques de production et de distribution
- Garantir la qualité et l'allotissement des repas

Management du service

- Rendre compte de l'activité du service à son supérieur hiérarchique et à l'équipe
- Réaliser le bilan annuel de son service à destination de la direction
- Être source de proposition pour l'évaluation de son service et de son équipe
- Conduire son équipe vers l'amélioration (maîtrise sanitaire, réglementation, qualité de la prestation)
- Être responsable du bon déroulement des inspections sanitaires réalisées par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

Démarche qualité et économie circulaire

- Participe à la démarche qualité de l'établissement et s'assure de l'application des protocoles, procédures et fiches techniques
- Collabore à la gestion des risques
- Participe au CLAN
- Assure la mise en place et le suivi des exigences liées aux lois Egalim, Agec et Climat & Résilience

Qualités personnelles et professionnelles

- Connaissances des normes, référentiels et méthodologies en qualité, hygiène et sécurité alimentaire
- Aptitudes au travail en équipe pluridisciplinaire
- Respect absolu du secret professionnel
- Qualités relationnelles
- Capacité de négociation et d'écoute
- Sens de l'organisation
- Autonomie
- Sens de l'initiative

Vous serez également un acteur privilégié des projets Sainte-Marie 2025 conduits par l'Association Hospitalière Sainte-Marie dans le cadre du renforcement de sa position en tant qu'acteur majeur en santé mentale.

VOTRE REMUNERATION :

Rémunération : 40 à 50 K€ bruts par an - A négocier selon expérience

Périphériques de Rémunération : mutuelle (participation employeur 80%), contrat prévoyance, retraite supplémentaire

Type de Contrat : CDI

Statut : Cadre

VOTRE PROFIL

Vous avez une expérience réussie dans la restauration collective idéalement dans le secteur de la santé. Vous maîtrisez les techniques culinaires, la liaison froide, la méthode HACCP.

Vous avez une forte aptitude au management, le sens des responsabilités et l'expérience de conduite de démarche qualité.

Vous avez de bonnes connaissances de la législation et vous maîtrisez les outils informatiques.

Le poste est basé au Puy en Velay (département 43)

**MERCI D'ADRESSER VOTRE CANDIDATURE A LA SOCIETE
RHB CONSULTANTS, rbellais@rhbconsultants.com**

