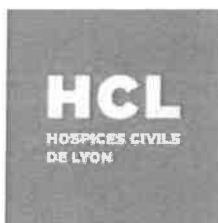


Hospices Civils de Lyon  
Direction de la Restauration  
1060 rue Nicéphore Niepce  
69808 Saint-Priest Cedex  
Tel : 04.27.85.63.67  
Siret N° 2669002731033



## La Restauration des Hospices Civils de Lyon Recrute :

### Technicien Supérieur Hospitalier Responsable Qualité - UCPA

#### Etablissement d'affectation :

Unité Centrale de Production Alimentaire des HCL située à Saint-Priest (69808).

#### Caractéristiques générales de l'Etablissement :

L'UCPA GE assure la fabrication du pain et des repas destinés à l'ensemble des patients et du personnel des HCL soit environ 18 000 repas, sur 5 jours. Ces fabrications sont réalisées selon des critères garantissant la qualité organoleptique, gustative, nutritionnelle, les impératifs d'hygiène, de sécurité alimentaire et de maîtrise des coûts.

#### Définition de la fonction :

Le Responsable Qualité est garant de la démarche d'amélioration continue de la qualité et de la sécurité alimentaire au sein de l'UCPA.

Il intervient au niveau de toutes les phases du processus de production, de conditionnement, d'allotissement du pain et des repas. Il est le collaborateur direct des responsables de l'UCPA et travaille en lien avec le responsable central de la fonction Qualité de la Direction de la Restauration et veille à respecter les objectifs définis.

#### Activités principales :

Organisation et conduite de la Démarche Qualité et Sécurité Alimentaire au niveau de l'UCPA, en lien avec le Responsable Central de la fonction Qualité :

- ✓ Mise en œuvre de la Démarche Qualité et du Plan de Maîtrise Sanitaire (analyse HACCP),
- ✓ Encadrement et animation d'un(e) assistant(e) qualité et de l'équipe d'entretien,
- ✓ Mise en œuvre et suivi du logiciel de traçabilité,
- ✓ Gestion des non-conformités, définition et suivi des actions correctives,
- ✓ Dans le cadre des inspections des Services Vétérinaires et des audits réalisés, il participe à la définition des axes d'amélioration et à la mise en œuvre et suivi des plans d'actions,
- ✓ Suivi de la veille alimentaire, technologique et réglementaire,

- ✓ Participation à l'évaluation de la Qualité des repas,
- ✓ Participation et animation des réunions d'encadrement dans son champ d'activité,
- ✓ Gestion des produits lessiviels, de l'usage unique et des tenues professionnelles.

Collaboration et implication dans l'organisation de la Restauration en lien avec le Responsable Central de la fonction Qualité, le Responsable UCPA et les responsables de secteur :

- ✓ Participation à l'organisation du travail, de l'activité et des équipes de l'UCPA en veillant aux conditions de respect de la qualité de la prestation alimentaire,
- ✓ Participation à la conduite de projets au niveau de l'UCPA,
- ✓ Animation de groupes de travail en lien avec les responsables de secteur de l'UCPA,
- ✓ Participation à la définition du Plan d'Equipement et du Plan de Travaux du service,
- ✓ Participation au suivi de la maintenance et de la conformité des équipements
- ✓ Accompagnement des agents lors de la mise en place d'un nouveau matériel ou d'une nouvelle organisation, dans le service.
- ✓ Formation et sensibilisation des utilisateurs aux procédures HACCP.

Activités transversales en lien avec le Responsable Central de la fonction Qualité :

- ✓ Participation aux réunions du Service Qualité,
- ✓ Réalisation du bilan des activités exercées,
- ✓ Participation à l'élaboration des référentiels en Hygiène Alimentaire,
- ✓ Réalisation d'audits en Hygiène Alimentaire,
- ✓ Participation à l'élaboration des modules formation qualité pour le personnel de la Restauration,
- ✓ Formation du personnel en place et des nouveaux arrivants.

### **Compétences et qualités souhaitées :**

#### **- Compétences techniques :**

- ✓ Connaître et maîtriser la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire, la méthode HACCP
- ✓ Maîtriser la gestion d'un système documentaire,
- ✓ Maîtriser des techniques d'audits et les outils bureautiques
- ✓ Avoir des connaissances en restauration collective,
- ✓ Participer à la conduite de projets internes et institutionnels,

#### **- Compétences organisationnelles :**

- ✓ Animer et mobiliser les équipes d'encadrements et d'agents de restauration,
- ✓ Faire preuve d'organisation, d'observation, de méthode, de créativité et d'ouverture d'esprit,
- ✓ Avoir un esprit d'analyse et de synthèse,
- ✓ Fixer les objectifs, concevoir des indicateurs, évaluer les résultats et définir des actions correctives,
- ✓ Repérer et analyser les dysfonctionnements.

#### **- Compétences relationnelles :**

- ✓ Savoir communiquer, argumenter, transmettre et rendre compte,
- ✓ Faire preuve de capacité d'écoute, de pédagogie et de diplomatie,
- ✓ Conduire des réunions d'équipes et des réunions de projet,

- ✓ Assurer les interfaces avec les prestataires de services,
- ✓ Prendre en compte les besoins des clients et répondre à leurs attentes, Compétences économiques :
- ✓ Intégrer les contraintes économiques à toutes décisions ou choix techniques,
- ✓ Anticiper et évaluer les impacts économiques des projets.

**Profil / Savoir-faire :**

Diplôme BAC + 2 minimum: BTS, DUT ou Licence Professionnelle dans le domaine de la Qualité ou de l'Alimentaire.

**Type et durée de contrat :**

CDD renouvelable

**Conditions de travail :**

- Rythme de travail :
  - 39 heures hebdomadaires
  - 20 jours de RTT par an
- Horaires en journées continues :
  - En accord avec les responsables de l'UCPA GE et le Responsable Central de la fonction Qualité, l'horaire de travail est effectué en fonction des nécessités de service.

Tenue professionnelle et équipements de protection : Fournis et entretenus par l'employeur