

Responsable du service Restauration H/F

Poste à pourvoir dès que possible

Présentation générale du CHM :

Le Centre Hospitalier du Mans est l'un des plus importants Centres Hospitaliers non universitaires de France, il emploie près de 4500 professionnels, dont plus de 450 médecins. Situé à moins d'une heure de Paris, il dispose de toutes les spécialités médicales et chirurgicales (sauf la neurochirurgie et la chirurgie cardiaque) et d'un plateau technique complet.

Le Centre hospitalier du Mans est un établissement qui s'engage en faveur de l'emploi des travailleurs handicapés.

Mission principale :

Sous l'autorité du Directeur de l'Hôtellerie, des Achats, de la Logistique et du Développement Durable, avec lequel vous conduirez des études et projets en lien avec des missions logistiques, vous prendrez la responsabilité du service restauration, composé de plus de 100 agents, qui produit 1,4 million de repas par an, dont 400 000 pour le personnel du CHM. Vous assurerez personnellement le management des cadres du service, responsable qualité, responsable production et du responsable informatique /logistique, qui vous seront directement rattachés.

Vous prendrez part à des projets institutionnels majeurs (ouverture de 2 nouveaux bâtiments d'hospitalisation fin 2019, travaux de modernisation de la cuisine dans la cadre du schéma directeur immobilier, projet social etc.) et assurerez la gestion économique du service (suivi des tableaux de bord) en lien avec les objectifs budgétaires définis.

Vous construirez une politique d'harmonisation des achats alimentaires dans le cadre du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT), dont le Centre Hospitalier du Mans est l'établissement support, et réaliserez des études sur le fonctionnement de la cuisine centrale (organisation du travail, choix et achats des produits et équipements, ...).

Vous pourrez être amené à participer aux groupes experts pour la préparation des cahiers techniques pour les appels d'offres alimentaires dans le cadre des marchés nationaux Uni.HA.

Vous animerez le service et assurerez le suivi du projet de service dont vous êtes le garant (Procédures, instructions, indicateurs de suivi...) dans le respect d'une démarche de qualité et de sécurité alimentaire (PMS).

Vous aurez à assurer la continuité des projets de service (Dîner à 3 composants en EHPAD, Evolution de la Carte Restauration notamment en Hospitalisation de jour, Centralisation du lavage en cuisine, Gestion des bio-déchets, politique de don alimentaire, développement de la clientèle extérieure...)

Vous collaborerez avec les services de soins de l'établissement (cadres de santé, équipes de diététique/nutrition, soignants, agent hôteliers...) et le service Formation continue pour assurer en tant que formateur des actions de formation des personnels hôteliers et de restauration.

Compétences requises :

Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau I de type master 2 ou école d'ingénieur, complété par une solide expérience en restauration collective, idéalement acquise au sein d'un établissement hospitalier de taille importante ou d'une cuisine centrale de collectivité territoriale.

Vous êtes également en mesure de superviser l'intégralité de la filière restauration dont vous maîtrisez les aspects économiques, techniques, organisationnels et managériaux que ce type de poste requiert.

Type de contrat proposé :

Recrutement en « **Mutation, Détachement, CDI** ». La rémunération sera indexée sur la grille des « **Ingénieurs Hospitaliers** », selon l'expérience professionnelle acquise.

Retrouvez [le détail de la fiche de poste](#) (lien hypertexte vers la fiche de poste complète).

Envoyez votre candidature, CV + lettre de motivation, à l'attention de **M Pierre-Yves FLAMBRY**, Adjoint aux Directeurs des Ressources Humaines, à l'adresse suivante : chm-419666@cvmmail.com.

Pour toute demande d'information complémentaire : 02 43 43 29 11