



Le Centre Hospitalier de Pompey Lay St Christophe
Produisant 750 repas/jour

Recherche

Son Responsable Restauration H/F

Poste basé à Pompey Lay-St Christophe 54340

Prévision de production en 2020 de 1100 repas/jour suite à regroupement hospitalier

PROFIL

Expérience avérée dans la restauration collective sanitaire et sociale
Planifier, organiser, piloter et fédérer l'ensemble des activités et projets de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

MISSIONS ET PERIMETRES DE GESTION

Fonction combinée de responsable de cuisine centrale et référent restauration.
Pilotage opérationnelle des ressources dédiées à la production et à la distribution.
Gestion PAQ et PMS
Management des équipes, gestion budgétaire et suivi des coûts matière de la fonction restauration.
Animation des réunions Alimentation entre les services (Commission Restauration)
Animation de temps d'échange avec les familles des résidents.
Développement de l'activité Restauration et être force de propositions dans les actions innovantes liées à la Restauration.
Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting.

SAVOIR ETRE

Fortes dispositions relationnelles et aisance dans la communication
Disponibilité, rigueur et forte capacité à l'initiative
Aptitudes à travailler au sein d'une structure d'accueil de personnes âgées.

SAVOIR FAIRE

Maîtrise de la gestion, organisation et techniques de la restauration sanitaire et sociale
Forte aptitude au management des ressources humaines en UCP
Forte capacité à la conduite de projets
Expérience en informatisation d'UCP (GPAO + GDC)
Connaissances en nutrition et diététique.

Salaire à négocier selon profil

CANDIDATURES (lettre de motivation, CV) par mail à m.gouraud@ec6.fr



www.ec6.fr