

* Cette fiche sera mise à jour en cas d'évolution substantielle du poste

Intitulé du poste*Ingénieur Hospitalier en charge de la restauration*Intitulé de la fiche
métier associée *

05130

Descriptif

Etablissement public de 1 534 lits réunissant secteurs MCO, SSR, Psychiatrie et USLD sur 3 sites principaux – unité centrale de production produisant 6000 repas par jour, desservant les services d'hospitalisation de l'établissement, deux selfs, une activité de portage à domicile et des EHPAD – 115 collaborateurs dont 6 TSH – cafétéria internalisée – Projet de reconstruction une nouvelle unité de production.

Missions courantes

Gestion de la fonction restauration (de la production au service) – Animation des équipes – Participation aux projets d'établissement – ingénierie technique (maîtrise risque sanitaire, sécurité au travail), Suivi satisfaction patient (commissions restauration, échanges avec les pôles) et client (EHPAD, portage à domicile), relation avec le service diététique et le CLAN (comité de liaison alimentation nutrition), maîtrise des dépenses et suivi des consommations des pôles.

Mise en œuvre des projets Restauration :

- Projet de reconstruction d'une unité de production.
- Développement de la relation client / prestataire avec des partenaires extérieurs.
- Maîtrise des coûts
- Site de Jacques Monod : Renouvellement parc de chariots de remise en température
- Poursuite de l'évolution des organisations (dématérialisation de la gestion documentaire, organisation de l'encadrement intermédiaire)
- Participation à la réorganisation achats alimentaire dans le cadre du groupement hospitalier de territoire, et aux études à mener sur achats locaux et biologiques.
- Evolution de la prestation cafétéria

Profil

- Formation Ingénieur en restauration ou ingénieur agro-alimentaire
- Expériences réussies en restauration collective ou management opérationnel en alimentaire
- Aptitude au management des ressources humaines et au suivi budgétaire
- Capacité à la gestion de projet
- Disponibilité et rigueur – Maîtrise des outils informatiques métier
- Connaissance de la démarche qualité – Capacités relationnelles avérées

Position hiérarchique

Sous la responsabilité du directeur de la filière Direction Achat- Hôtellerie et Logistique

Relations fonctionnelles

Collaboration avec les différents professionnels des unités.

Format du poste

Horaires 39h/semaine

Durée d'engagement

Quotité 100 %

Situation géographique Hôpital Jacques Monod

Conditions et sujétions particulières d'exercice

Formation Ingénieur en restauration ou ingénieur agro-alimentaire

Le

NOM et Prénom de l'agent

Signature :