



Notre établissement

A deux heures de Paris et classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, offre tous les services et animations d'une grande ville. Le Groupe Hospitalier du Havre est l'hôpital de référence du Territoire de l'Estuaire de la Seine avec une offre complète de soins.



Scannez-moi !

NOUS RECRUTONS

Responsable Restauration
H/F

Description du poste

Rattaché(e) hiérarchiquement au Directeur des Achats de l'hôtellerie et de la logistique (DHAL), vous êtes Responsable de la fonction restauration du GHH, chargé(e) d'organiser et piloter la production, de répondre aux besoins des convives en assurant l'efficacité et la qualité du service fourni. Le service restauration assure la production et la distribution d'environ 1 500 000 repas par an pour les hospitalisés et les personnels du GHH. Le service est composé de 126 ETP réparti sur différents services.

Vos principales missions sont :

- .Assurer l'animation des équipes;
- .Réaliser le suivi d'exploitation;
- .Superviser et gérer les achats des produits et matériels restauration;
- .Réaliser la gestion budgétaire et le suivi d'activité;
- .Animer la démarche Qualité;
- .Gérer les projets;
- .Réaliser la communication externes.

Profil attendu

Diplôme d'Ingénieur ou Master 2 en Restauration collective, Hôtellerie/Restauration

Expérience demandée dans la restauration collective de plus de 5 ans.

Format du poste

Poste ouvert aux titulaire et contractuel (CDI avec 4 mois de période d'essai renouvelable une fois)

Statut : Cadre

Grade : Ingénieur

28 jours de CP et 19 RTT



A savoir

Lieu de travail :

Hôpital J.MONOD
76290 Montivilliers



Rémunération :
A définir selon profil

Fiche de poste à disposition si besoin

REJOIGNEZ-NOUS !



Envoyez votre candidature à :
candidature.drh@ch-havre.fr