

Responsable logistique : Secteur Restauration (H/F)

ETABLISSEMENTS/SERVICES

Envie d'exercer votre activité dans un cadre de vie agréable et un établissement à dimension humaine ? Rejoignez le Centre Hospitalier d'Aubusson !

Nous recherchons un responsable pour le service restauration du Centre Hospitalier d'Aubusson constitué d'une équipe de 12 personnes. Vous aurez l'opportunité de piloter une activité essentielle à la qualité de prise en charge des patients et des résidents, le service restauration assurant la préparation des repas de ses 3 sites d'Aubusson et la livraison vers des sites partenaires (environ 500 repas journaliers).

Ce poste vous permettra de développer vos compétences managériales et de prendre part à la dynamique de transformation du service à travers les projets de l'établissement aux enjeux majeurs :

- Manager et fédérer une équipe autour d'objectifs communs, dans une démarche de coopération et d'amélioration continue ;
- Mettre en place la dématérialisation de la gestion des commandes alimentaires en lien avec le service achats et finances en charge du magasin ;
- Conduire des projets structurants et vertueux en matière de qualité, d'innovation, d'organisation et de développement durable tels que :
 - La réduction du gaspillage alimentaire,
 - L'amélioration de la qualité des produits dans l'assiette en développant notamment les filières et partenariats existants,
 - La mise en place de nouvelles techniques de préparation des repas (cuisson basse température, reconstitution des mixés, etc.) plus adaptées aux pathologies de la personne âgée vieillissante.
- Participer à un projet architectural d'envergure à l'horizon 2030, avec la création d'un nouveau pôle restauration, que vous accompagnerez dans sa mise en œuvre. Le service disposera ainsi de nouveaux locaux modernes, plus spacieux et ergonomiques offrant un cadre de travail optimisé, plus fonctionnel et agréable au quotidien.

Toute une équipe vous attend : vous travaillerez en étroite collaboration avec le gestionnaire de commandes, la diététicienne et l'équipe de direction.

UN POSTE À RESPONSABILITÉS, AU CŒUR DE PROJETS AMBITIEUX !

MISSIONS PRINCIPALES

- Encadrer une équipe de 12 personnes (gestion des plannings, recrutements, animation des réunions de service ; évaluations, etc.) ;
- Optimiser les processus organisationnels du service (de l'approvisionnement à la livraison (en lien avec le magasin)) ;
- Veiller au respect des règles HACCP ;
- Piloter l'informatisation des process de commande et de production ;
- Assurer le suivi économique et budgétaire du service en lien avec le service

Organisme employeur

Lieu du poste

Rue Henri Dunant, 23200, Aubusson

Conditions de recrutements :

- Possibilité de mutation, détachement, CDD de 6 mois avec possibilité d'évolution
- Rémunération basée sur les grilles de la fonction publique hospitalière
- Rattachement hiérarchique : Directeur de l'établissement

Date de début du poste

Dès que possible

- achats-finances (suivi des commandes, suivi des marchés, etc.) ;
- Co-construire les menus avec la diététicienne ;
- Participer aux instances de l'établissement (animer notamment les commissions des menus) ;
- Proposer et déployer des projets en lien avec le service (ex : partenariats locaux, réduction du gaspillage alimentaire, etc.) ;
- Assurer le lien avec les services de l'établissement et notamment les services de soins ;
- Veiller aux relations avec les prestataires ;
- Créer et rédiger les documents techniques, relatifs au domaine d'activité ;
- Ponctuellement, assurer/organiser le remplacement du gestionnaire de commandes.

QUALIFICATIONS

- Bac +3 à +5 dans les domaines du management, de logistique, de restauration, de l'hôtellerie-restauration, de l'agroalimentaire ou formation équivalente

Savoir-faire :

- L'utilisation des outils informatiques est indispensable (bureautique, traitement de texte, tableurs excel, mail, etc.) ;
- Utilisation du Logiciel DataMeal (formation prévue par l'établissement).

Savoir être :

- Savoir faire preuve d'adaptabilité
- Rigueur
- Travail en équipe
- Sens de l'organisation

Expérience :

Une expérience d'encadrement d'équipe est souhaitable.

Une expérience en restauration collective (idéalement en restauration hospitalière ou médico-sociale) ou en grande distribution serait appréciée.

CONDITION D'EXERCICE

Correspondances statutaires éventuelles :

- Ingénieur(e) hospitalier(ière)
- Attaché(e) d'administration hospitalière
- Technicien(ne) supérieur(e) hospitalier(ière)

(Catégorie A ou B)

Temps de travail :

- Du lundi au vendredi, forfait cadre

- 19 jours de RTT, jour de solidarité déduit (forfait cadre sans récupération des heures supplémentaires)
- 25 jours de congés annuels (+ 2 jours Hors Saison + 1 jour de fractionnement optionnels)

Contacts

Mme PEYNOT Céline

Tel : 05.55.83.51.02

Mail : direction@ch-aubusson.fr