

OFFRE D'EMPLOI

L'HOPITAL HENRI MONDOR AP-HP RECRUTE UN RESPONSABLE RESTAURATION (H/F)

Le groupe hospitalo-universitaire (GHU) Henri Mondor regroupe quatre établissements : Henri Mondor - Albert Chenevier et Emile Roux dans le Val-de-Marne, Dupuytren et Georges Clemenceau en Essonne. Comptant près de 10 000 salariés dont 2 500 médecins et 7 500 personnels paramédicaux, médicotechniques, administratifs et techniques, le GHU assure ses missions de soin, de recherche, d'enseignement et de prévention au bénéfice de la population.

Le service restauration du GHU se compose de 190 professionnels et de 4 unités de production sur les sites Henri Mondor, Emile Roux, Dupuytren et Georges Clémenceau.

L'unité de production d'Henri Mondor (65 agents) fabrique et livre les repas pour ce site et celui d'Albert Chenevier qui dispose quant à lui d'un centre de dressage plateaux (15 agents) au plus près des services de soins, afin d'offrir une réactivité et service de proximité.

Au sein de la Direction des achats, des services économiques et de la logistique, l'hôpital Henri Mondor-Albert Chenevier situé à Créteil (94) recrute un responsable restauration.

Liaisons hiérarchiques

Le Directeur des achats, des services économiques et de la logistique et l'ingénieure restauration du GHU.

Liaisons fonctionnelles

Les responsables restauration des autres sites du GHU, les différentes directions de l'établissement, les cadres supérieurs, cadres de santé et professionnels soignants, le service diététique, les membres du CLAN, la centrale d'achat alimentaire, le service économique, les fournisseurs et prestataires de services, les services supports, l'EOH, les organisations syndicales.

Le responsable restauration a sous sa responsabilité une équipe de 80 professionnels de restauration dont 6 responsables adjoints (TH et TSH) en charge des achats, de la production, de la distribution, de la qualité, des ressources humaines, et du site Albert Chenevier.

MISSIONS DU POSTE

Les missions du responsable restauration s'inscrivent dans la démarche d'amélioration de la qualité et de la sécurité des soins. Il est le garant de la performance et du développement du service et notamment de la mise en œuvre du projet majeur qui porte sur la sécurisation des processus d'approvisionnement, l'amélioration et la diversification de l'offre alimentaire et la transition vers des modalités de distribution des repas plus vertueuses.

Le responsable restauration :

- planifie, organise et pilote l'ensemble des activités de restauration : il manage les cadres du service et les équipes et veille à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies. Il évalue les organisations du travail afin d'en garantir la performance ;
- anime le service, fait vivre les projets de service en cours ou réalisés en lien avec les objectifs généraux et la politique restauration de l'établissement ;
- élabore et mène les études et tout projet relatif à la restauration et prend part aux projets institutionnels ;
- conduit la démarche de changement (acquisition et installation de nouveaux équipement, organisation du service).
- recherche l'efficacité de la qualité des repas en conciliant les attentes des patients, leurs besoins nutritionnels, les prescriptions médicales et diététiques, les attentes des usagers des selfs, tout en répondant aux contraintes budgétaires et de ressources humaines, dans le respect de la sécurité alimentaire ;
- assure la gestion économique du service, garantit la politique d'achat et le suivi des indicateurs de fonctionnement ;
- garantit la mise à jour du PMS et la veille réglementaire, et consolide la démarche qualité tout au long du processus allant de la réception des matières premières à la consommation des produits finis dans les unités de l'établissement ;
- assure les missions de vice-présidence du CLAN du site Henri Mondor – Albert Chenevier et participe activement aux projets et orientations du CLAN GH ;
- collabore avec les services de soins de l'établissement et assure les relations avec ces derniers ;
- conçoit et rédige des documents techniques, contrôle et suit les prestations sous-traitées ;
- intègre les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, etc.).

COMPETENCES REQUISES

Savoir-faire attendus :

- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel ;
- Arbitrer et décider entre différentes propositions ;
- Concevoir, piloter et évaluer un projet ;
- Établir, évaluer, optimiser un budget ;
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles ;
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs.

Connaissances associées :

- Communication / relations interpersonnelles ;
- Conduite de changement, gestion de projet ;
- Communication de crise ;
- Management de cadre et de personnel ;
- Gestion administrative, économique et financière ;
- Hygiène, sécurité, environnement ;
- Logiciels métiers ;
- Marchés, produits et fournisseurs ;
- Référentiels qualité ;
- Techniques culinaires et gestion de production.

Risques professionnels :

- Ambiances et contraintes physiques :
 - Travail en lumière artificielle ;
 - Travail sur écran informatique ;
 - Manutention, déplacements.
- Contraintes organisationnelles et relationnelles :
 - Nécessité de s'adapter aux interlocuteurs ;
 - Rapidité décisionnelle et travail en urgence ;
 - Périodes d'activité pouvant fluctuer.

Prérequis :

- Grade correspondance statutaire : TSH.
- Qualification(s) diplôme(s) : Bac +2/3 : filière restauration et/ou industrie agro-alimentaire.
- Expérience d'encadrement de 5 ans minimum en restauration collective, de préférence hospitalière, au sein d'une cuisine de taille équivalente.

INFORMATIONS PRATIQUES

Conditions d'exercice :

- Quotité de travail : 100%.
- Cadre au forfait (7h48).
- 25 CA et 19 RTT.
- Modalités de recrutement : mutation (fonctionnaire FPH), CDI (période d'essai de 4 mois).
- Rémunération selon grilles indiciaires et prime de technicité.
- Lieu principal d'exercice : site Henri-Mondor à Créteil.
- Bureau individuel et possibilité de disposer d'un véhicule de service pour les déplacements inter site.
- Utilisation de matériel et équipement adaptés.
- Travail en équipe pluridisciplinaire.

Accès :

- **En voiture** : plusieurs axes importants permettent des liaisons rapides entre Créteil, Paris et les communes du département : autoroute A86 (qui rejoint l'A6 à l'ouest et l'A4 à l'est), RN6, RD1, RD19, RD86.
- **En RER** : RER D arrêt Créteil-Pompadour ou Maisons-Alfort Alfortville puis bus 217 ; RER A arrêt Saint-Maur Créteil
- **En métro** : ligne 8 Balard / Créteil Pointe du Lac, arrêt Créteil-Echat (30 min depuis Gare de Lyon ou Bercy, 40 min depuis Gare du Nord, Montparnasse, de l'Est, Austerlitz et 50 min depuis la Gare Saint-Lazare)
- **En bus** : 11 lignes de bus RATP (104, 107, 117, 172, 181, 217, 281, 308, 317, 393, TVM), 4 lignes de bus STRAV (B, K, O1, O2), 2 lignes de bus SETRA (12 et 23), 3 lignes de bus Noctilien (N32, N35, N71) traversent Créteil.

REJOIGNEZ-NOUS !

Et adressez votre candidature à
Geneviève Pressé, ingénieure
restauration du GHU
@ : genevieve.presse@aphp.fr
Tél : 01 49 81 42 21

Hôpital Henri Mondor
1, rue Gustave Eiffel
94000 Créteil

N'hésitez pas à nous contacter pour
d'autres informations !