



REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DU 2^E CHU DE FRANCE

RESPONSABLE PRODUCTION ALIMENTAIRE

VOUS NOUS REJOIGNEZ

Les Hospices Civils de Lyon, ce sont 13 hôpitaux publics, tous animés par une triple mission : le soin, la recherche et l'enseignement. Nous formons ensemble une communauté de 24 000 femmes et hommes, soignants et non soignants, partageant une seule et même vocation : soigner et prendre soin de chaque patient, quelles que soient sa situation et ses pathologies, tout au long de sa vie.

POURQUOI TRAVAILLER AUX HOSPICES CIVILS DE LYON ?

Travailler aux Hospices Civils de Lyon, c'est pouvoir travailler en équipe, participer à une médecine de pointe et en constante évolution et avoir accès à des plateaux techniques d'excellence. Les professionnels bénéficient de possibilités d'évolution tout au long de leur carrière et disposent également de nombreux avantages pour les accompagner dans la recherche d'un équilibre vie professionnelle-vie personnelle. Le tout au sein d'une métropole régulièrement distinguée dans les classements pour la qualité de vie qu'elle propose.

VOTRE FUTUR ÉTABLISSEMENT

La Direction de la Production et de la Logistique (DPL) regroupe la restauration, la fonction textile, la gestion des déchets et du bionettoyage, ainsi que la fonction logistique et transports (stockage et gestion des produits non hôteliers, archives, transports). Forte de plus de 700 professionnels et de nombreuses interactions avec les services de soins, la DPL déploie ses activités à la fois sur des plateformes logistiques, et sur les sites hospitaliers.

VOTRE FUTUR SERVICE

Ouverte en 2010, l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA Grand Est), produit l'ensemble des repas destinés aux patients et personnels des HCL (17 000 repas/j). Dotée d'une boulangerie, d'une pâtisserie, d'ateliers spécifiques et d'équipements performants, elle met en œuvre différents procédés de fabrication, de conditionnement et de traçabilité innovants (Cuisson à juste température, Pasteurisation, Etc.). Les repas y sont réalisés selon des critères garantissant la qualité organoleptique et nutritionnelle, la sécurité alimentaire, la maîtrise des coûts et dans un esprit RSE. Toujours à l'écoute de ses usagers l'UCPA Grand Est est désormais engagée sur le label "Mon Restau Responsable" et l'ensemble des 180 agents du service sont mobilisés pour produire un service et une alimentation hospitalière savoureuse, saine et variée, respectueuse de l'environnement. Objectif 2022 : 33% HVE dont 22% en Bio.



VOTRE FUTUR POSTE



MISSIONS

Responsable Opérationnel de l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA Grand Est) et il oriente et met en œuvre la politique alimentaire définie par la Direction de la Restauration. A ce titre, il supervise, coordonne et contrôle les activités de l'UCPA et de son périmètre. Il anime l'équipe d'encadrement et les personnels, soit environ 180 ETP et intervient sur l'ensemble du processus d'approvisionnement, de production, de conditionnement et de distribution des repas.

Il pilote et anime les plans de progrès nécessaires à l'amélioration de la performance, à la réduction des gaspillages et est le garant de la sécurité des personnels et des utilisateurs, du suivi budgétaire et de la qualité de la prestation. Il participe aux projets de la Direction de la Restauration et peut assurer des missions transversales au sein de la DPL.



QUALIFICATIONS

- Titulaire d'un diplôme de niveau II, bac +4 à +5, Master, diplôme d'ingénieur en restauration ou agroalimentaire, en management, gestion d'unité de production, gestion de projet, ...
- < 5 ans expérience professionnelle dans le domaine des métiers de bouche, de l'agroalimentaire, de la restauration collective, publique ou privée.
- Forte disposition au management d'équipes pluridisciplinaires de grandes tailles
- Accompagnement au changement et maîtrise des outils d'amélioration continue
- Maîtrise des outils de bureautique et aisance dans l'utilisation des systèmes d'informations
- Utilisation avancée pack Office



COMPÉTENCES

- Connaissance du monde de la restauration hospitalière (réglementation, innovations, responsabilité...)
- Rigueur et organisation
- Communication et capacités rédactionnelles
- Gestion budgétaire et connaissance des procédures achats
- Autonomie



SAVOIR-ÊTRE

- Travail en équipe,
- Rigoureux,
- S'adapter aux fluctuations de l'activité,
- Avoir des facilités en négociation,
- Dynamique / réactivité



LES CONDITIONS DE VOTRE EMBAUCHE

- Poste à temps plein, 39h par semaine, 20 jours de RTT, classé à repos fixes
- Bureau localisé au sein de l'unité centrale de production alimentaire sur la commune de Saint-Priest
- Déplacements sur l'ensemble des groupements hospitaliers HCL
- Permis de conduire indispensable



PLAGE DE SALAIRE

Entre 30 à 45K€ bruts annuels selon expérience

CONTACT

Directeur de la Production et de la Logistique : maud.ferrier@chu-lyon.fr

Directeur de la Restauration : jean-remy.dumont@chu-lyon.fr