

# CAEN

## Destination la plage en 20 minutes



## INGENIEUR RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

Pour rejoindre l'équipe, adressez-nous votre CV et votre lettre de motivation avant le 07/05/2023 sur le site [chu-caen.mstaff.co/offers](http://chu-caen.mstaff.co/offers)



### Conditions

- # Poste à temps plein
- # Recrutement par voie de mutation, de détachement ou sous contrat
- # Rémunération statutaire ou selon le profil



### Qualification

- # Diplôme d'ingénieur agroalimentaire ou master 2 dans le management de la restauration
- # Expérience similaire dans le secteur public ou privé



### Compétences

- # Capacité d'animation et de pilotage d'une équipe importante
- # Capacité à faire le lien avec les autres secteurs de l'établissement (service de soins, équipe diététicienne notamment)



### Pourquoi nous rejoindre

- # Etablissement dynamique
- # Politique de mobilité interne et de formation
- # Self – avantage en nature repas
- # Crèche
- # Parkings
- # Salle de sport

### Missions

Le service Restauration est rattaché à la direction des Achats et de la Logistique du CHU de Caen Normandie. Il a pour missions de produire et de distribuer les repas pour les patients / résidents et les personnels du CHU de Caen sur les différents sites qui le composent.

5400 repas sont produits chaque jour en liaison froide au sein de l'Unité Centrale de Production de Colombelles (zone industrielle Normandiale). La restauration du CHU de Caen Normandie est engagée depuis plusieurs années dans une démarche de certification ISO 22000

L'ingénieur Restauration a la responsabilité d'une équipe d'encadrement permettant d'accompagner une centaine d'agents environ sur les sites du CHU. Ses principales missions sont :

- Développer une politique hôtelière respectant les choix des consommateurs (patients, résidents, personnels)
- Elaborer une politique de sécurité alimentaire en lien avec le responsable qualité restauration, dans le cadre de la méthode HACCP
- Veiller au maintien de la certification ISO 22000 et à l'amélioration continue du système qualité
- Elaborer, mettre en œuvre et superviser une politique de respect de la loi EGALIM avec d'autres acteurs et notamment la cellule développement durable et le département achats
- Animer l'équipe de responsables de secteurs
- Superviser le travail et la gestion quotidienne des personnels de la restauration en lien avec les responsables de secteur
- Participer à la gestion des carrières, au recrutement, à l'évaluation annuelle des agents en liaison avec la DRH
- Concourir au choix et à la maintenance des équipements dédiés à la restauration
- Favoriser les échanges entre services de soin et service restauration

### Cadre de vie

#### Conditions de travail

- Lieu : site de colombelle (Unité Centrale de Production)
- Horaires : forfait cadre, 25 CA et 20 jours de RTT par an

