

	<b>INGENIEUR RESTAURATION ADJOINT H/F</b> <b>CHU de NANTES</b>	Diffusion par : <Ne pas modifier>	<Ne pas modifier>
	Processus : <Ne pas modifier>	Page 1 / 2	V. <Ne pas modifier>

## Mission principale

Sous l'autorité de la Directrice de la logistique, de la maintenance et des travaux vous serez rattaché à l'ingénieur en chef du service de restauration du CHU de Nantes, avec lequel vous conduirez des études et projets en lien avec les projets du service.

Vous prendrez la responsabilité des ressources humaines et qualité/sécurité sanitaire du processus de restauration, composé de plus de 180 agents, qui produit 2,6 millions de repas par an, dont 800 000 pour le personnel du CHU. A ce titre vous assurerez personnellement la coordination RH des divers services du processus de restauration et du responsable qualité qui vous sera directement rattaché.

Vous prendrez part à des projets institutionnels majeurs sur le processus restauration en lien avec le projet de reconstruction du nouvel Hôpital – Ile de Nantes.

Sur le volet ressource humaine, l'ingénieur adjoint sera chargé d'organiser, de piloter et de contrôler les activités de la fonction ressources humaines du processus restauration, en tenant compte de la réglementation et des moyens à disposition. Il animera et coordonnera la démarche transversale en lien avec les responsables de sites (gestionnaires RH en proximité- ensemble des UF du processus restauration).

Sur le volet qualité et sécurité alimentaire, l'ingénieur adjoint sera chargé d'organiser, de piloter et de contrôler les activités de la fonction qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires, en tenant compte de la réglementation en vigueur. Il s'assure de garantir la conformité aux référentiels par rapport aux exigences et aux réglementations en vigueur, en relation avec les clients et les fournisseurs. Il définit et assure le déploiement opérationnel de la gestion des risques et du programme de sécurité alimentaire du processus. Il encadre directement le responsable d'assurance qualité du processus.

## Missions secondaires

Vous participez à la politique d'harmonisation des achats alimentaires dans le cadre du Groupement Hospitalier de Territoire 44 (GHT). A ce titre vous pourrez être amené à participer aux groupes experts pour la préparation des cahiers techniques pour les appels d'offres alimentaires dans le cadre des marchés nationaux Uni.HA et GHT.

Vous animerez le service qualité et assurerez un suivi des divers projets de service dont vous êtes le garant (Procédures, instructions, indicateurs de suivi...) dans le respect d'une démarche de qualité et de sécurité alimentaire (PMS).

REDACTEUR(S)	VERIFICATEUR(S)	APPROBATEUR(S)	Date d'application
<Ne pas modifier>	<Ne pas modifier>	<Ne pas modifier>	<Ne pas modifier>

## Compétences requises

Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau I de type master 2 ou école d'ingénieur, complété par une solide expérience en restauration collective, idéalement acquise au sein d'un établissement hospitalier de taille importante ou d'une cuisine centrale de collectivité territoriale.

Vous êtes également en mesure de superviser l'intégralité de la filière restauration dont vous maîtrisez les aspects économiques, techniques, organisationnels et managériaux que ce type de poste requiert.

## Type de contrat proposé

## PERSONNE À CONTACTER

Martial COUPRY  
[Martial.coupry@chu-nantes.fr](mailto:Martial.coupry@chu-nantes.fr)