



LE CENTRE HOSPITALIER REGIONAL D'ORLEANS
RECRUTE
CHEF DE PRODUCTION (H/F)

Poste permanent à pourvoir au grade de technicien (catégorie B)
(Recrutement statutaire ou contractuel)

Le service restauration du CHU d'Orléans est composé d'une unité centrale de production, d'un restaurant du personnel et d'un internat, de 3 EHPADs. Son fonctionnement est de 7 jours sur 7. L'effectif est de 96 agents et produit 6 000 repas par jour.

Modalités d'exercice du poste :

Travail en journée continue du lundi au vendredi de 7h 00 à 15h 00.

Poste à temps plein sur la base de 37.5 heures par semaine avec 19 RTT et 25 CA.

Rattachement hiérarchique : à l'ingénieur responsable d'exploitation de l'unité centrale et de la logistique.

Lien fonctionnel avec le responsable Qualité et le référent DATAMEAL du service restauration.

PRINCIPALES MISSIONS ET ACTIVITES :

Sous la responsabilité de l'ingénieur d'exploitation de l'unité centrale :

- Contribuer à la mise en œuvre des orientations fixées par le responsable de la restauration et à la concrétisation des objectifs.
- Planifier, organiser la production culinaire avec l'équipe du secteur de production (26 agents)
- Gérer le planning mensuel des agents de production (CA, RTT, formations et divers)
- Assurer la responsabilité de l'ensemble des composantes du secteur « production » selon les méthodes appliquées en liaison froide.
- Piloter le process de l'unité centrale pour les fonctions de production et de nettoyage dans le respect de la réglementation en vigueur et des recettes.
- Elaboration des menus en collaboration avec la diététicienne et l'ingénieur d'exploitation.
- Définir, actualiser et améliorer les fiches techniques / fiches recettes et les modes opératoires associés sur le logiciel DATAMEAL
- Gérer et optimiser les équipements en veillant à leur bonne utilisation.
- Assurer un contrôle qualitatif et quantitatif des produits frais, surgelés, épicerie en amont de la production avec les agents du prétraitement dans le secteur magasin.
- Contribuer à la rédaction des documents de travail (fiches techniques, protocoles et procédures en collaboration avec l'ingénieur d'exploitation).
- Participer aux réunions d'encadrement, aux commissions de menus.
- Mise en œuvre d'essais de produits, de recettes, d'équipements, de nouvelles méthodes et d'organisation dans le cadre de l'amélioration de la prestation culinaire.
- Accompagne l'équipe dans les évolutions de bonnes pratiques d'hygiène et sanitaire.
- Assister l'ingénieur d'exploitation dans ses missions et ses responsabilités.

PROFIL REQUIS :

- Maîtrise des techniques culinaires, équipements et process de production en UCP
- Capacité d'initiative et sens du travail en équipe.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité
- Capacités relationnelles, aisance dans la communication, disponible et rigueur
- Capacité organisationnelle et aptitude pédagogique
- Connaissance du logiciel DATAMEAL serait un plus

Les candidatures (lettre + CV + copie des diplômes) doivent être adressées **avant le 31 juillet 2023** au

Centre Hospitalier Université d'Orléans

Direction des Ressources Humaines / 14 avenue de l'hôpital CS 86709 45067 ORLEANS Cedex

Ou par courriel : recrutement@chr-orleans.fr

Pour tout renseignement concernant ce poste, contacter

Mr Pierre LEFEBVRE Ingénieur responsable du service restauration au 02 38 22 97 21