

NOUS AVONS UN DÉFI POUR VOUS : CHOISIR UN MÉTIER QUI A DU SENS



Ingénieur – Responsable de production de la cuisine collective

Au Centre Hospitalier Princesse Grace (CHPG), nous sommes convaincus que la passion et l'expertise de nos collaborateurs sont des éléments déterminants pour assurer l'excellence, la qualité de soins et des services. Actuellement, le service Restauration est à la recherche d'un nouveau collaborateur.

CE QUI VOUS ATTEND

En tant que responsable de production de la cuisine centrale, vous serez chargé de planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Vous gérez une équipe de 80 personnes, et êtes garant de la production de 3000 repas par jour à destination des patients du CHPG, des bénéficiaires de Monaco, de la Résidence pour personnes âgées le CAPII, et le self.

Vos missions seront :

- Encadrer les équipes, assurer la gestion et le développement des personnels
- Contrôler et suivre les prestations restauration, la qualité et la sécurité des activités
- Etablir et suivre le(s) budget(s) relatif(s) à votre domaine d'activité
- Planifier et réorganiser les activités et les moyens, contrôle et reporting
- Contrôler l'application des règles, procédures, normes et standards, dans ce domaine d'activité
- Contrôler l'utilisation et l'entretien des matériels et des locaux, dans ce domaine
- Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité
- Recenser, identifier, analyser et traiter les risques, relatifs au domaine d'activité
- S'inscrire dans les démarches de certifications (Iso 22000, Iso 9001, Iso 14001), et d'amélioration continue (participation au CLAN « comité de liaison en alimentation et nutrition »).
- Définir et mettre en œuvre la politique nutritionnelle et de restauration en étroite collaboration avec les diététiciennes.
- Piloter les achats alimentaires avec les approvisionneurs et s'assurer de la bonne gestion du stock.
- Participation aux achats de produits non-alimentaires : emballage, petits matériels, produits d'entretien.



CHPG
1 avenue Pasteur
98000 Monaco

CE QUI VOUS RESSEMBLE

Vous avez un bac+5 en restauration et/ou industrie agro-alimentaire ? Vous avez une expérience de management dans le secteur de la restauration collective de 5 ans ou plus ? Vous avez des connaissances approfondies en hygiène, sécurité, environnement ?

Vous faites preuve de disponibilité, d'initiative ? Vous êtes organisé, rigoureux, fiable ? Vous avez le sens du travail en équipe ?

Ce poste est fait pour vous !

CE QUE VOUS ALLEZ AIMER

Rejoignez-nous et contribuez à bâtir l'avenir ! Vous exercerez au sein d'un établissement de santé, dans un environnement privilégié à Monaco et ses environs, une ville sécurisée, culturellement et sportivement riche. En plus de travailler avec une équipe accueillante, vous bénéficierez d'une rémunération attractive. Une politique RH dynamique axée sur la formation et la promotion professionnelle.

Vous bénéficierez également d'aides au transport, au logement, d'un régime social particulièrement attractif, et de la gratuité des soins.

De plus, vous pourrez profiter de nombreux avantages sociaux (crèches, espaces fitness, restaurant...) et même d'une possibilité de logement pendant votre période d'intégration.

ENVIE DE NOUS REJOINDRE?

Si vous êtes prête(r) à apporter votre dynamisme et votre expertise à notre équipe, dans un site exceptionnel sur les hauteurs de la Principauté, osez nous contacter! Nous sommes présents pour échanger à courrier.drh@chpg.mc

POUR MIEUX NOUS CONNAITRE

Seul établissement public de la Principauté, le CHPG est un pôle de prévention et de soins exceptionnel accueillant plus de 845 lits d'hospitalisation. Porté par un personnel dévoué et une culture fondée sur l'intégrité et le respect et l'innovation, le CHPG incarne une référence dans le domaine de la santé. Une offre de soins complète de niveau international grâce à la qualité de ses équipes médicales et ses équipements à la pointe de la technologie dans de nombreuses spécialités. Dans le cadre de notre vaste transformation, nous prévoyons d'inaugurer un nouvel hôpital, le NCHPG, à l'horizon 2032.