

**RESPONSABLE DE LA RESTAURATION - UCPA (Unité Centrale de Production Alimentaire)**

**Poste à pourvoir :**

À compter de septembre 2025



**PRESENTATION**

<b>Pôle / Direction :</b>	<b>DAHLIB :</b> Direction des Achats de l'Hôtellerie, de la Logistique et de l'Ingénierie Biomédicale	<b>Service / site :</b>	Sites du CHU de Rouen, implantation de l'UCPA à Bois-Guillaume
---------------------------	---	-------------------------	--

**Directeur de la DAHLIB :** Monsieur Ronan TALEC

**Directrice adjointe de la DAHLIB :** Madame Mathilde BOURGET

**Présentation du CHU :**

Le CHU de Rouen assure à la fois une mission de soins de proximité au bénéfice de 600 000 habitants, dans une logique de réseau de soins et une fonction de recours sur un bassin de population de l'ordre de 2 millions d'habitants en tant que 1<sup>er</sup> établissement de santé en Normandie. Il travaille en articulation étroite avec les nombreux acteurs du système de santé et médico-social ainsi qu'avec l'Université, les collectivités territoriales et les partenaires économiques de la Région.

Composé de 7 sites dont 2 industriels (blanchisserie et unité de production de repas), il offre 2 425 lits et places. Avec 10 285 salariés, il assure ses missions, tant dans le domaine des soins que dans celui de l'enseignement et de la recherche. Son budget d'exploitation s'élève à 948 millions d'euros en 2023. Il est organisé en 14 pôles dont 10 pôles d'activités cliniques, 3 pôles d'activités médicotechniques et un pôle de santé publique.

Etablissement support du GHT « Rouen Cœur de Seine », qui regroupe 9 établissements, le CHU de Rouen s'articule avec les autres GHT de la région et avec le CHU de Caen pour développer des complémentarités dans une approche territoriale des soins, de l'enseignement et de la recherche sur l'ensemble de la Normandie.

**Présentation du secteur :**

Le service restauration (certifié ISO 9001) assure la production et la distribution d'environ 12 000 repas par jour pour les patients, les personnels du CHU et des clients extérieurs. Le service est composé de 170 ETP répartis sur différents services (unité de production alimentaire, distribution, selfs). Le budget d'achat alimentaire est de 9 Millions d'euros par an.

De nombreux projets réalisés ou en cours démontrent l'engagement du service dans les actions d'amélioration, en lien étroit avec la stratégie institutionnelle et notamment la transition écologique pour laquelle la fonction restauration mène un pan d'actions ambitieux. Par ailleurs, des projets majeurs vont concerner la restructuration de l'unité de production.



## MISSIONS

Rattaché(e) au Directeur des Achats, de l'Hôtellerie, de la Logistique et de l'Ingénierie Biomédicale (DAHLIB), le futur manager du service Restauration définira et pilotera la mise en œuvre de la politique de restauration dans le cadre de la stratégie de l'établissement.

En qualité de responsable de l'UCPA, les missions principales sont les suivantes :

- Assurer l'animation des équipes ;
- Réaliser le suivi d'exploitation ;
- Gérer les projets ;
- Superviser et gérer les achats des produits et matériels restauration ;
- Réaliser la gestion budgétaire et le suivi d'activité ;
- Animer la démarche Qualité ;
- Réaliser la communication externe.



## COMPETENCES

### **Compétences et savoir-faire requis :**

- Connaissances approfondies des technologies de production collective ;
- Pratique confirmée des outils bureautiques et des logiciels de gestion de production ;
- Normes et techniques d'hygiène, de qualité et de sécurité ;
- Management du personnel ;
- Organisation des activités, gestion de projet et coopération avec les différents acteurs.

### **Valeurs - savoirs-être :**

- Disponibilité ;
- Réactivité ;
- Sens de l'organisation et rigueur ;
- Méthode ;
- Sens de l'organisation et de la communication.



## QUALIFICATIONS

### **Profil recherché**

BAC+5 : Ingénieur ou Master 2 idéalement en Restauration Collective ou Hôtellerie Restauration.

Expérience réussie de plus de 5 ans en restauration collective.



**Conditions de travail :**

Lieu : site principal : UCPA Bois-Guillaume

Poste temps plein

Forfait cadre, 25 CA + 19 jours de RTT

**Contact :**

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter M. Ronan Talec : [ronan.talec@chu-rouen.fr](mailto:ronan.talec@chu-rouen.fr),  
02.32.88.90.50

Pour candidater, rendez-vous sur [www.chu-rouen.fr](http://www.chu-rouen.fr), rubrique « Nous recrutons »