FICHE DE POSTE : INGÉNIEUR RESTAURATION

Pôle : RESSOURCES MATERIELLES Choisissez un élément.
Service ou unité : Restauration
Fiche métier ANFH : Responsable restauration **Code Rome :** 25R70 **Grade : Ingénieur Hospitalier**

Spécificité du poste

- **Horaires :** Poste à 100%, forfait cadre de jour
- **Congés :** 28 jours de congés annuels (CA) + 20 jours de RTT
- **Lieu de travail :** zone logistique du CHU d'ANGERS, Rue des Capucins, 49100 ANGERS
- **Liens hiérarchiques :**
- Directeur en charge des Prestations Hôtelières et de la Logistique
- Adjoint à l'Ingénieur responsable du Service Restauration
-
- **Liens fonctionnels :**
- Encadrants des services de soins et médicotechniques, services administratifs
- Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN)
- Extérieur au CHU : fournisseurs et prestataires de services

Présentation :

Le CHU d'Angers recrute un Ingénieur Restauration (H/F) pour son Service Restauration, rattaché à la Direction des Prestations Hôtelières et de la Logistique.

Le Service Restauration réunit près de 98 agents au sein des équipes suivantes :

- Unité de Production Culinaire (UPC) : la cuisine fonctionne en liaison froide 7 jours sur 7 et produit près de 1 500 000 repas par an destinés aux patients ainsi qu'aux professionnels du CHU.
- Unité relais du site de Saint Nicolas : l'unité approvisionne les différents services de l'EHPAD (410 lits) en repas, produits et livrés en liaison froide par l'UPC.
- Restaurants du personnel :

- Self principal (environ 850 passages/j)
- Restaurant de l'internat (environ 400 passages/j)
- Self du site de Saint Nicolas (environ 50 passages/j)

Le Service Restauration est pleinement engagé dans la démarche institutionnelle de développement durable. A ce titre, il bénéficie depuis 2018 de la garantie « Mon Restau Responsable » et mène de nombreuses actions en faveur d'une alimentation plus équilibrée, durable et respectueuse de l'environnement.

Missions générales :

L'Ingénieur Restauration planifie, pilote et contrôle l'ensemble des activités de restauration du CHU, en animant des équipes de professionnels dédiées. Aux côtés du Responsable du Service Restauration, l'Ingénieur Restauration est garant de la qualité et de la sécurité alimentaire des repas servis, tout en répondant aux exigences nutritionnelles et réglementaires.

L'Ingénieur Restauration contribue à la conception et à la mise en œuvre des projets du Service, notamment celui de la nouvelle unité de production, dans le cadre du schéma directeur de la restauration. Il participe également aux projets stratégiques de l'Etablissement, comme le grand projet architectural « Convergences » ou encore la construction d'une nouvelle plateforme logistique hospitalière.

Missions détaillées :

1-Encadrement du Service Restauration

- Sous l'autorité du responsable du Service, encadrer et gérer les agents du Service Restauration avec l'appui de cinq techniciens supérieurs hospitaliers (TSH) et de six techniciens hospitaliers (TH) ;
- Superviser les recrutements, coordonner et valider les plannings, veiller à la continuité des activités sur les différents secteurs d'intervention ;
- Assurer le développement des compétences des agents du service et contribuer à la préparation du Plan de Formation ;
- Contribuer à l'amélioration des conditions de travail des agents, participer à l'évaluation des risques professionnels et proposer des actions ;

2-Pilotage et supervision des activités du Service Restauration

- Coordonner, suivre et contrôler l'ensemble des prestations restauration du CHU, en veillant à l'adéquation des ressources avec les besoins ;
- Veiller à l'actualisation et à la bonne mise en œuvre des procédures, protocoles et consignes spécifiques à la restauration (bonnes pratiques d'hygiène en restauration, commandes…) ;
- Elaborer et suivre les budgets d'exploitation et d'investissement dédiés à la restauration ; contribuer à la définition des besoins en matières de prestations, d'équipements et d'approvisionnements en denrées ;
- Renforcer l'inscription de la fonction restauration dans une démarche éco-responsable ;

3-Expertise technique et stratégie

- Participer à la conception et à la réalisation du projet de reconstruction d'une nouvelle unité

de production culinaire à l'horizon 2029-2030 ;
- Mettre à disposition l'expertise restauration et contribuer activement aux divers projets institutionnels (programme Convergences, reconstruction de l'EHPAD St Nicolas) ;
- Assurer le rôle d'expert technique auprès de la Direction des Achat du GHT pour tous les projets d'achat concernant son périmètre (définition des besoins, analyse techniques des offres fournisseurs…) ;

Compétences et connaissances requises :

- Titulaire d'un diplôme de Master ou d'ingénieur en restauration ou agroalimentaire
- Expérience professionnelle significative dans le domaine des métiers de bouche, de l'agroalimentaire, de la restauration collective publique ou privée (connaissance du secteur de la restauration hospitalière appréciée)
- Expérience significative en termes de management d'équipes
- Méthodes et outils de gestion de projet
- Maitrise de l'outil informatique (pack office, gestion d'une boîte mail, outil de reporting...).

Savoir-faire :

- Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence
- Concevoir, formaliser, actualiser et faire appliquer les procédures, protocoles, modes opératoires et consignes.
- Évaluer la conformité des pratiques au regard des procédures, normes, réglementations et consignes applicables.
- Concevoir et suivre des tableaux de bord et des indicateurs de qualité et de fonctionnement.
- Concevoir et mettre en œuvre des actions d'amélioration continue.
- Rédiger les documents, rapports et comptes rendus nécessaires au suivi et à la traçabilité des activités.
- Présenter, argumenter et défendre un projet ou une proposition auprès d'interlocuteurs internes et externes.

Savoir être :

- Rigueur et sens de l'organisation
- Esprit d'équipe et capacité à travailler en transversalité
- Capacités relationnelles et pédagogiques
- Capacité d'écoute et de communication
- Capacité à argumenter, convaincre et fédérer
- Capacité rédactionnelle
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Autonomie et capacité d'initiative
- Capacité à rendre compte
- Adaptabilité et réactivité face aux situations imprévues