



Poste proposé

CHEF DE PRODUCTION COMMUNAUTAIRE

Contrat(s)

CDD;Détachement;Mutation

Descriptif

Le Centre Hospitalier de Saint Malo recrute un Technicien Hospitalier ou un Technicien Supérieur Hospitalier, à temps plein, sur le poste de chef de production communautaire, à pourvoir dès que possible.

Missions :

Placé sous l'autorité du responsable des services restauration du GHT, il assure le suivi et l'optimisation des deux outils de production du GHT, unités de production fournissant les 5500 repas par jour destinés aux services de soins, EHPAD et restaurants du personnel sur les trois établissements du GHT : les CH de Saint Malo, Dinan et Cancale. Il cherche à améliorer continuellement la qualité de la prestation restauration, en conciliant les préoccupations des convives et des soignants avec les contraintes techniques et budgétaires. Il est garant de la qualité des prestations réalisées et participe activement aux projets de services définis par la Direction. En l'absence du responsable des services restauration, le chef de production communautaire assure les relations avec le Directeur de la logistique.

* *Management :*

- Encadre les agents directement sous sa responsabilité : répartition des postes et des tâches, suivi de la réalisation, intégration et formation des nouveaux agents

* *Production*

- Planifie, supervise et peut participer à la mise en œuvre de la production
- Veille au bon fonctionnement et à la bonne utilisation du matériel, des équipements et des fluides
- Contrôle l'approvisionnement et la bonne utilisation des matières premières
- Participation au développement de nouvelles techniques de production
- Travaille en collaboration avec les diététiciennes restauration sur l'amélioration des menus et la mise en place de nouvelles recettes
- Evalue les besoins en denrées et participe à l'élaboration des CCTP dans le cadre d'appel d'offre et aux choix des produits

* *GPAO*

- Mise en place, paramétrage et exploitation du logiciel de GPAO commun avec les équipes de production et la diététicienne restauration
- Assure les créations/mises à jour des fiches techniques

* *Gestion*

- Suit les dépenses avec le gestionnaire de restauration, est force de proposition



CENTRE HOSPITALIER DE SAINT-MALO



CENTRE HOSPITALIER DE CANCALE



CENTRE HOSPITALIER DE DINAN

pour mettre en place des plan d'action dans le but d'améliorer les performances économiques des UCP

** Hygiène / Qualité / sécurité*

- Veille au respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de traçabilité, et de sécurité du personnel
- Veille à la mise en œuvre des actions correctives et préventives définies avec le conseiller qualité et/ou le responsable des services restauration du GHT

Compétences:

Diplôme de niveau BAC+2 à BAC+5 des métiers de la restauration et/ou industrie agro-alimentaire. Expérience confirmée en restauration collective ou production agro-alimentaire.

Connaissances :

Maîtrise de système informatique de gestion de production

Maîtrise de la liaison froide, des techniques de cuisson sous vide, basse température

Maîtrise des règles HACCP

Poste à 100% basé sur l'unité de production de Saint Malo et déplacement hebdomadaire sur l'unité de production de Dinan

Personne à contacter

CV et lettre de motivation à envoyer par mail (secretariat.drh@ch-stmalo.fr) ou par courrier à l'adresse suivante :

Centre Hospitalier Broussais

Direction des Ressources Humaines

1 rue de la Marne

35400 SAINT MALO
