

L'HÔPITAL NOVO RECHERCHE SON RESPONSABLE DU SERVICE DE RESTAURATION SITE DE BEAUMONT-SUR-OISE

➤ L'Hôpital NOVO recrute son responsable de Restauration pour le site de Beaumont-sur-Oise.

➤ **Présentation de la structure**

L'Hôpital NOVO (Nord-Ouest Val-d'Oise) est un acteur incontournable du service public hospitalier de l'Ile-de-France. Son objectif est de contribuer à lutter contre les inégalités sociales et géographiques en matière d'accès aux soins, par le renforcement des compétences existantes et des coopérations intra et extra hospitalières.

Il se structure autour de 6 sites : Pontoise, Beaumont-sur-Oise, St-Martin-du-Tertre, Magny-en-Vexin, Marines et Aincourt.

➤ **Présentation du service**

Le service Restauration de Beaumont-sur-Oise, rattaché à la Direction Achats et Logistique de l'Hôpital NOVO (Pontoise 95), et se compose de 3 sites de production (Pontoise, Beaumont-sur-Oise, Aincourt).

L'UCPA de Beaumont-sur-Oise est chargée de produire environ 1800 repas par jour pour les sites de Beaumont-sur-Oise, Carnelle, Les Oliviers et les EHPAD (dont Marines) Il est composé de 28 agents répartis sur 4 secteurs :

1. Le magasin alimentaire :

Chargé des commandes, de la réception et du contrôle des marchandises. Il stocke les marchandises et les délivre à l'UCPA et au self. Il met à la disposition du service transport qui livre les différents secteurs rattachés à l'établissement les dotations hebdomadaires d'épicerie.

2. La production :

Chargée de produire des repas des différents sites sous l'autorité du responsable de production. Elle produit l'ensemble des repas de l'établissement (hôpital général, EHPAD, PSY, self, ...) selon les règles HACCP.

3. L'export :

Chargé de l'allotissement des repas pour l'ensemble de l'établissement (hôpital général, EHPAD, PSY, secteurs extérieurs), en chaine plateaux et vracs.

Les horaires :

37h30 hebdomadaires réparties sur une amplitude horaire du service de :

- 06h00 à 15h00 du lundi au vendredi

Les congés sont de :

- 25 CA 2 Hors Saison et 1 fractionnement selon la répartition.
- 14 RTT selon récupérations

Identification du poste

Fonction : Responsable de la Restauration

Grade : Catégorie B

Position dans la structure :

- Liaison hiérarchique :
 - Le coordonnateur restauration
 - La Directrice Achats & Logistique

- Liaisons fonctionnelles :
 - Les achats
 - L'EOH
 - CLAN
 - Cadre diététiciens
 - Fournisseurs
 - Prestataires de services
 - Le responsable adjoint
 - Le responsable production
 - Le responsable magasin
 - Les ressources humaines
 - La direction et les cadres de tous les services de l'hôpital
 - Encadrement des services de soins pour le suivi, l'évaluation des prestations culinaires produites pour les patients
 - Service de maintenance interne ou externe pour l'entretien, les dépannages, la planification de la maintenance préventive

➤ Missions du poste

Le responsable de la restauration planifie, organise et pilote les activités de la restauration du site en veillant à la qualité des prestations fournies. Il gère les ressources humaines et techniques mises à disposition.

Il participera au projet de la nouvelle UCPA qui sera intégrée à une plateforme logistique sur le site de Pontoise.

Il pourra être amené à participer aux astreintes de la restauration et être régisseur du self de Beaumont-sur-Oise.

Activités principales :

- Encadrement et organisation de l'ensemble des secteurs de la restauration, gestion et développement des personnels
- Organisation et description des processus spécifiques à son domaine, traitement des dysfonctionnements
- Suivi de la qualité des produits
- Suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité
- Planification de l'activité et de l'ensemble des moyens techniques à mettre en œuvre pour la continuité de service
- Planification, réorganisation des activités et des moyens
- Participation à l'élaboration des menus
- Il entretient de bonnes relations avec les services clients internes,
- Transmission d'informations à ses Responsables
- Notateur évaluation des encadrants titulaires
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Suivi de prestations sous-traitées (linge, nettoyage, restauration...)
- Suivi de l'activité des différents secteurs
- Suivi des budgets
- Participation au CLAN
- Participation au projet de la cuisine centrale intégrée dans un plateau logistique (Pontoise)

➤ Prérequis

- Permis obligatoire (déplacement sur sites)
- Expérience réussie dans le milieu hospitalier

➤ Compétences requises

Formation et expérience souhaitées :

- Connaissance de la restauration collective.
- Connaissance du monde hospitalier.

Les qualités professionnelles requises :

- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel,
- Sens de l'organisation et de la rigueur,
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs
- Aptitude au travail en équipe et autonomie,
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence
- Élaborer et argumenter des scénarii/ des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence
- Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Piloter, animer / communiquer, motiver plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes.

➤ **Horaires**

40h00 hebdomadaires réparties sur une amplitude horaire du service de 06h00 à 15h00 du lundi au vendredi.

➤ **Risques professionnels**

- Port de charges de 5 kg minimum
- Travail en milieu chaud et humide
- Travail en milieu froid
- Savoir lire rapidement les informations, bonne concentration et mémoire

Si vous êtes intéressé(e) par cette offre, vous pouvez adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae détaillé) à :

M. Simon Frédéric
Coordonnateur des services de Restauration
frédéric.simon@ght-novo.fr

Tous nos postes sont ouverts, à compétences égales, aux candidatures de personnes reconnues travailleurs handicapés et autres bénéficiaires de l'obligation d'emploi.