



L'HNFC recrute un Responsable Restauration

QUI SOMMES-NOUS ?

Né de la fusion de deux établissements et ouvert en 2017, l'Hôpital Nord Franche-Comté est un **établissement moderne et récent**. L'ensemble des sites est doté d'équipements à la **pointe de la technologie** qui vous permettront d'exceller dans votre spécialité.

Situé en Franche-Comté, il est proche de la frontière Suisse et de l'Allemagne et est desservi par l'aéroport de Bâle et une gare TGV.

Notre établissement propose un environnement de travail ressourçant et verdoyant au sein d'un patrimoine culturel et gastronomique riche.

NOS AVANTAGES

- Crèche dédiée à l'établissement
- CGOS + Amicale du personnel
- Self d'entreprise
- Association sportive
- Évènements festifs
- Ateliers bien-être



Nous contacter : recrutement@hnfc.fr | 03.84.98.31.90
Notre actualité : www.hnfc.fr | Facebook

L'HÔPITAL
Nord Franche-Comté

VOTRE POSTE

- Quotité de travail : temps plein
- Grade : Ingénieur
- Lieu d'exercice : Trévenans

VOTRE SERVICE

- RESTAURATION Groupement de coopération Sanitaire / Pôle logistique

VOS MISSIONS

Responsable d'une Unité Centrale de Production Alimentaire, vous gérez une équipe d'environ 70 agents. Vous êtes le garant de la production de 6000 repas par semaine à destination des services hospitaliers de l'HNFC et du CHSLD, des selfs et de partenaires extérieurs. En tant que Responsable d'unité, vos missions seront les suivantes : Management, définition de la prestation, achats, gestion, maintenance, relations clients et services supports, qualité.

ACTIVITES

- Planification, organisation et pilotage de l'ensemble des activités de la restauration en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.
- Développer l'activité du service,
- Gestion des ressources internes : définition des besoins en recrutement et en formation, évaluations, suivi et prévention de l'absentéisme, optimiser les organisations,
- Participer aux instances sociales du GCS et au dialogue social,
- Définir et mettre en œuvre la politique de nutritionnelle et de restauration en étroite collaboration avec les diététicien(ne)s et le Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition
- Piloter les achats alimentaires avec les approvisionneurs et s'assurer de la bonne gestion du stock
- Participation aux achats de produits non-alimentaires : emballages, petits matériels, produits entretien...
- Participation au reporting et au suivi budgétaires, analyse des coûts,
- S'assurer de la meilleure optimisation des coûts, proposer des actions d'amélioration
- Etre le garant des normes d'hygiène et de sécurité

VOS DIPLÔMES OU FORMATIONS

- Master 2 ou équivalent en restauration collective. Expérience réussie dans le secteur de la restauration collective

APTITUDES

- Rigueur
- Aisance relationnelle et communication
- Autonomie et force de proposition

OBLIGATIONS

- Maîtrise de la production culinaire
- Management
- Discrétion professionnelle