

# Offre d'emploi



## RECRUTEMENT D'UN(E) RESPONSABLE DE SERVICE RESTAURATION TEMPS PLEIN CENTRE HOSPITALIER DE GIVORS

### Présentation du Centre Hospitalier de Givors :

Le centre hospitalier de Givors est un **établissement public de santé** qui se caractérise par sa taille humaine, la diversité de ses activités et la proximité avec la métropole Lyonnaise.

**Le Centre Hospitalier de Givors appartient au Groupement Hospitalier de Territoire ValRhône Santé dont le Centre Hospitalier de Vienne est l'établissement support et a des filières privilégiées avec les Hospices Civils de Lyon.**

### Caractéristiques du poste :

- Responsable hiérarchique : Responsable des services logistique, technique, achat et restauration
- Organisation de travail :  
Quotité temps de travail : 100%
- ☑ Horaires : forfait cadre
- ☑ Spécificités : Forfait cadre ouvrant droit à 19 RTT (déduction faite de la journée de la solidarité)
- ☑ Résidence administrative : Centre Hospitalier de Givors
  
- Description du pôle d'activité et service : Service de restauration
- Spécificités du poste (physiques, psychologiques, horaires, ...) : RAS
- Activités innovantes et/ou à risques : RAS

### Poste :

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

La cuisine du Centre Hospitalier prépare et livre les repas des résidents de l'EHPAD (188 places) et des patients des services sanitaires (321 lits regroupant des services de médecine, SSR, CSG, maternité, HDJ).

### Missions / activités principales :

- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités dans son domaine d'activité : Le responsable du service de restauration a la responsabilité de veiller au respect des normes et standards en particulier d'hygiène et HACCP tout au long du processus allant de la réception des matières premières à la consommation des produits finis dans les unités de l'établissement.

- Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité : Le responsable du service de restauration a la responsabilité de la rédaction de document technique notamment des plans de cuissons et travaille en partenariat avec l'équipe de diététique pour la conception de menus adaptés au besoin des patients et résidents et au capacité de production journalière du service de restauration.

- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels : Le responsable du service de restauration encadre le second de cuisine ainsi que l'équipe des cuisiniers, magasiniers et agents polyvalents qui composent le service. Il a pour mission de proposer une réorganisation de cette équipe afin de veiller à la performance de cette dernière.

- Établissement et suivi de budget(s) relatif(s) à son domaine d'activité : Le responsable du service de restauration est responsable du suivi du budget d'achat des denrées nécessaires à la production des repas et des consommables utilisés par le service. Le responsable du service de restauration aura également pour mission de proposer un plan d'action pour intégrer les objectifs de la loi Egalim en veillant à maintenir un budget équilibré pour l'établissement.

- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting : Le responsable du service de restauration est amené à proposer, puis en mettre des réorganisations en particulier dans un premier temps concernant l'organisation du service et l'atteinte des objectifs fixés par la loi Egalim.

- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité : Le responsable du service de restauration doit participer pleinement à la démarche d'amélioration de la qualité en œuvre au sein de l'établissement notamment par la réponse au déclaration d'évènement indésirable en lien avec son service et par la mise en place de mesures correctives/protocole en réponse aux risques identifiés dans son domaine d'activité.

- Contrôle et suivi de prestations sous-traitées : Le responsable du service de restauration a la responsabilité du contrôle et du suivi des prestations sous-traitées (à titre d'exemple : maintenance des chambres froides ; réalisation des prélèvements alimentaires,)

- Contrôle de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des locaux, dans son domaine : Le responsable de la restauration est chargé de contrôler l'utilisation et l'entretien des matériels et locaux afin garantir la sécurité des professionnels qui les utilisent et la sécurité des consommateurs des produits finis.

- Conseil aux décideurs, réalisation d'études, de travaux de synthèse, dans son domaine de compétences : Le responsable du service de restauration est force de proposition et un appui pour le directeur et le responsable des services technique, logistique achat et restauration.

### **Informations complémentaires :**

- **Poste à pourvoir à compter du 2 Mai 2022**

**Les lettres de candidatures sont à envoyer par mail à :**

➤ **Service des Ressources Humaines : [candidature@ch-givors.fr](mailto:candidature@ch-givors.fr)**

### **Pour venir au Centre Hospitalier de Givors :**

➤ **Accès en voiture :** A 20 minutes :

- Au sud de Lyon par l'A7
- A l'est de Saint-Etienne par l'A47

➤ **Desserte par le train depuis Lyon ou Saint-Etienne**

- Gare SNCF de Givors-Canal (la plus proche du CH)
- Gare SNCF de Givors-ville (la mieux desservie)

➤ **Desserte par le bus**

- Ligne TCL n°78 : arrêt gare Givors canal
- Ligne TCL n°80 : arrêt Dr Roux ou arrêt gare Givors canal
- Ligne TCL n°81 : arrêt Dr Roux ou arrêt centre hospitalier Montgelas