



Le Groupe de L'Hospitalité Saint Thomas de Villeneuve (2500 salariés), pour l'Hôtel-Dieu de Pont l'Abbé (29), établissement de santé privé d'intérêt collectif de 640 salariés, 420 lits et places, proposant une prise en charge en court, moyen et long séjour, psychiatrie et HAD recherche, **pour le GCMS « unité centrale de production de repas en pays Bigouden »** un :

RESPONSABLE DE PRODUCTION

Vos missions :

Au sein du site actuel situé à l'intérieur de l'hôpital et, à l'horizon 2021, dans la future unité centrale de production en cours de construction à proximité de l'hôpital, dont vous accompagnerez la mise en œuvre, vous :

- Assurez la production de 420000 repas par an destinés aux différents membres du Groupement de Coopération Médicaux Social : hôpital, maisons de retraite et services de portage de repas à domicile du pays Bigouden conformément aux règles d'hygiènes et de qualité attendues.
- Garantisiez la distribution des repas dans les services d'hospitalisation de l'Hôtel-Dieu et dans les Ehpad aux conditions d'hygiène et de qualité attendues.

Vos activités :

- Organiser et gérer l'approvisionnement en denrées alimentaires et fournitures de l'unité centrale de production (UCP) du GCMS et de la cuisine relais de l'Hôtel-Dieu (HDP)
- Organiser et gérer la production des repas
- Manager le personnel de l'UCP et celui de la cuisine relais HDP (20 etp)
- Elaborer les menus des différents sites fournis et livrés par l'UCP (hôpital, maisons de retraite et services de portage de repas)
- Respecter le budget alimentaire de fonctionnement assigné chaque année
- Assurer le suivi statistique du volume d'activité
- Organiser la gestion de l'office relais sur le site de l'Hôpital et les livraisons sur les sites satellites
- Assurer la mise en place et/ou la mise au point des procédures d'hygiène et de sécurité à l'UCP et à la cuisine relais et veiller à leur respect par le personnel et les visiteurs
- Etre partie prenante dans la démarche qualité et gestion des risques
- Assurer les relations avec les services d'hospitalisation, les maisons de retraite et les correspondants des services de portage de repas

Vos Formations et expériences :

- Orienté service client, vous êtes doté d'un bon relationnel et d'une aisance pour communiquer
- Familier de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité en cuisine vous avez idéalement une connaissance de la restauration en secteur sanitaire et médicaux social et disposez de notions de diététique et de nutrition.
- Vous êtes idéalement titulaire d'un diplôme de niveau 3 en restauration (de type BTS hôtellerie restauration) et avez en tous les cas une expérience probante de responsabilité dans une cuisine de plus de 15 salariés.

Conditions de travail :

- Cadre au forfait jours : 208 jours travaillés
- Rémunération selon la grille de la CCN51 et de l'ancienneté.

Candidature :

Poste à pourvoir début septembre 2020

Merci d'adresser votre candidature à : ressources-humaines@hotel-dieu.hstv.fr