

## AVIS DE VACANCE DE POSTE

### Responsable Restaurant du Personnel (h/f) Direction des Achats et de la Logistique

Un poste à temps plein est à pourvoir au 1<sup>er</sup> septembre.

#### MISSIONS

Le responsable du restaurant du personnel est placé sous l'autorité hiérarchique du responsable de la restauration. Intégré dans l'équipe d'encadrement du service restauration de la direction des achats et de la logistique, il devra interagir régulièrement avec ses collègues cadres. Il devra également collaborer avec le secteur des achats et approvisionnement du service restauration.

#### Fonctions principales

- Gestion et management du personnel en accord avec le responsable de la restauration (planning, suivi quotidien, suivi des heures sur logiciel, évaluations...),
- Suivi de la prestation du self en lien avec le responsable de production et la cuisine centrale (gestion quotidienne, élaboration des menus et des animations...),
- Participation à la production en cas de nécessité et au service,
- Organisation prestations annexes – collations, repas, cocktails... (préparation, mise en place, service, débarrasse...),
- Animation de réunions (briefing, équipes, expressions, commission des usagers du self...),
- Suivi des encaissements et gestion administrative en lien avec le régisseur principal,
- Garant de la sécurité alimentaire (norme HACCP, PMS, traçabilités....) en lien avec la qualitiennne,
- Assurer et contrôler le suivi de la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux (achat, bon fonctionnement, demande d'intervention...),
- Suivi des stocks de produits spécifiques (stock, achat, inventaire ....),
- Accompagner la politique de responsabilité sociale et environnementale (loi Egalim....).

#### CARACTERISTIQUES DU POSTE

- Poste du lundi au vendredi, variable selon les besoins du service.
- Possibilité de travailler certains weekends (prestations exceptionnelles).

#### COMPETENCES SOUHAITEES

- Cuisinier de formation de préférence
- Titulaire d'un diplôme en restauration
- Compétence en management et en gestion
- Capacité d'adaptation et de réactivité, sens de l'initiative
- Savoir alerter son supérieur lorsque cela est nécessaire quant aux problématiques rencontrées
- Appétence pour la construction d'une démarche de satisfaction des convives
- Expérience en restauration collective d'entreprise souhaitable
- Connaissance en hygiène et normes alimentaires (notamment HACCP)

Pour tous renseignements complémentaires, vous avez la possibilité de contacter Monsieur Guy KLINGLER, Responsable de restauration, au 03 89 12 44 85.

Les Agents intéressés par cet emploi sont invités à adresser leur candidature en précisant les références de l'offre (AVP - 2246), **avant le 08 juin 2022**:

- Par courrier adressé à la Direction des Ressources Humaines à l'attention de Monsieur le Directeur des Hôpitaux Civils de Colmar,
- Ou de manière préférentielle à l'adresse suivante : <https://taleez.com/careers/hcc/>



Le Directeur des Hôpitaux Civils,  
Pour le Directeur et par délégation,  
Le Directeur Adjoint,

Signé

Jérôme DELSOL