

# 1 Ingénieur qualité en restauration collective

Référence : 3134-17-1332/SSR du 17 novembre 2017

Employeur : Centre Hospitalier Territorial Gaston Bourret



Corps /Domaine : Ingénieur 1<sup>er</sup> grade / économie rurale

Direction des Achats et de la Logistique

Lieu de travail : Médipôle Koutio

Durée de résidence exigée

pour le recrutement sur titre : au moins égale à 5 ans

Date de dépôt de l'offre : Vendredi 17 novembre 2017

Poste à pourvoir : Immédiatement

Date limite de candidature : Vendredi 15 décembre 2017

Détails de l'offre : Service restauration

## Missions :

Il/elle met en place, accompagne et suit les procédures qualité en vue d'obtenir l'accréditation au sein de l'UCP. Il/elle organise les actions de sensibilisation au problème de qualité, intègre des normes réglementaires et réalise la rédaction des manuelles qualités. Il/elle organise des audits internes et les audits fournisseurs.

Il/elle optimise le système qualité en fonction des contraintes de l'UCP et applique les méthodes d'analyses des risques HACCP. Il/elle suit les nouvelles réglementations et effectue la veille documentaire.

Il/elle participe et échange avec des groupes de travail d'ingénieurs, les services vétérinaires et autres autorités. Il/elle participe également au CLAN du CHT.

## Activités principales :

- Piloter, contrôler la mise en œuvre de la politique qualité et du plan d'action qualité annuel de l'Unité Centrale de Production (UCP) portant sur les produits, matériels, personnels et modifications de procédés.
- Participer à la définition du plan d'action qualité du service restauration
- Veiller à l'adéquation permanente du système de maîtrise des risques (HACCP) aux pratiques et sa mise en œuvre quotidienne
- Etre référent entre les autorités (SIVAP, DASS...) et susceptible de représenter le service restauration pour le Centre Hospitalier auprès d'entités extérieures.
- Prévenir et gérer les situations de crise (TIAC, plan blanc, plan cyclonique...)
- Assistance, conseil et formation formalisée permanente des équipes aux exigences liées à l'hygiène et à la qualité.
- Réalisation des outils de recueil et de synthèse des données qualité et de gestion des risques (indicateurs, tableaux de bord)
- Gestion du système documentaire (mise en forme, contrôle, classement)
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques
- Veille réglementaire spécifique à son domaine d'activité
- Préparation des réunions qualité hebdomadaires et semestrielles, rédaction des comptes rendus, suivi des actions consécutives
- Gestion et réalisation des audits interne et des actions d'amélioration Mise en place et suivi des fiches d'actions correctives et préventives (FEI et non-conformité)
- Vérification du déroulement de la planification des actions

- Evaluation et audit des fournisseurs et des prestataires de restauration du CHT (Restaurant du personnel et cuisines relais)
- Mise en place d'un plan de prélèvement, suivi et analyses des autocontrôles bactériologique
- Participation au CLAN et INTERCLAN (Comité de Liaison Alimentation et Nutrition)

**Profil du candidat**

**Savoir / Connaissance/Diplôme exigé :**

- 5 ans d'expériences en milieu hospitalier
- Maitrise des outils bureautiques
- Connaissance en microbiologie alimentaire

**Savoir-faire :**

- Capacité à : analyser, organiser, synthétiser de manière méthodologique
- Management d'équipe : communiquer, animer, travailler en équipe, transmettre et sensibiliser à la culture qualité et gestion des risques
- Management de projet : définir des priorités, planifier, organiser et répartir la charge de travail
- Travail en transversalité : s'adapter à différents interlocuteurs, s'exprimer auprès d'un public varié interne et externe, et faire adhérer aux enjeux et projets qualité

**Comportement professionnel :**

- Autonomie, charisme, pédagogie, réactivité
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Rigueur dans la gestion et la veille réglementaire de son domaine d'activité

**Conditions particulières d'exercice :**

- Travail en continu horaires habituels de 07h30 à 16h00 du lundi au vendredi
- et de 6h30 à 15h00 le weekend ou jour férié selon les nécessités du service
- CA harmonisés avec l'encadrement de l'UCP
- Astreinte de service restauration (H24 pour la GTC-stockage denrées)

**Contact et informations complémentaires :**

Pour toutes informations supplémentaires, veuillez contacter Gémina CHIN –  
Cellule recrutement du CHT - tél : 20.80.00 – poste 8662/  
[mail : gemina.chin@cht.nc](mailto:gemina.chin@cht.nc)

POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE

Les candidatures (CV détaillé, lettre de motivation, photocopie des diplômes, fiche de renseignements et demande de changement de corps ou cadre d'emplois si nécessaire\*) précisant la référence de l'offre doivent parvenir par :

- voie postale : BP J5-98849 - Nouméa cedex
- dépôt physique : Direction des Ressources Humaines- Cellule recrutement - CHT
- mail : [gemina.chin@cht.nc](mailto:gemina.chin@cht.nc)

La fiche de renseignements et la demande de changement de corps ou cadre d'emploi sont à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.  
Toute candidature incomplète ne pourra être prise en considération.

**Les candidatures de fonctionnaires doivent être transmises sous couvert de la voie hiérarchique**