

# 1 Responsable qualité restauration et hôtellerie

Référence : 3134-23-1637/SR du 27/10/2023



Employeur : Centre Hospitalier Territorial

Corps /Domaine : Ingénieur 1<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> grade : Economie rurale

Direction des achats et de la logistique

Durée de résidence exigée

pour le recrutement sur titre <sup>(4)</sup> : Au moins égale à 10 ans pour les ingénieurs 1<sup>er</sup> grade/ 5 ans pour les ingénieurs 2<sup>e</sup> grade

Lieu de travail : Médipôle Koutio

Date de dépôt de l'offre : Vendredi 27 octobre 2023

Date limite de candidature : Vendredi 24 novembre 2023

Poste à pourvoir : susceptible d'être vacant

Détails de l'offre : Service restauration, hôtellerie et logistique

Emploi RESPNC :

Missions :

- ☐ Met en place, accompagne et suit les procédures qualité en vue d'obtenir et de maintenir l'agrément d'hygiène au sein de l'unité centrale de production (UCP) ;
- ☐ Organise les actions de sensibilisation aux problèmes de qualité ;
- ☐ Intègre les normes réglementaires et réalise la rédaction des manuels qualité (PMS) ;
- ☐ Organise des audits internes et les audits fournisseurs ;
- ☐ Optimise le système qualité en fonction des contraintes de l'UCP ;
- ☐ Applique les méthodes d'analyse des risques HACCP ;
- ☐ Assure la gestion, l'analyse et le reporting des indicateurs qualités du service ;
- ☐ Suit les nouvelles réglementations et effectue la veille documentaire ;
- ☐ Participe et échange avec des groupes de travail d'ingénieurs, les services vétérinaires et autres autorités ;
- ☐ Communique et travaille en transversalité avec les services soins et supports du CHT ;
- ☐ Participe au comité de liaison alimentation et nutrition (CLAN) du CHT ;
- ☐ Participe à la politique d'achat de l'établissement et du service.

## Activités principales

- ☐ Pilote, contrôle la mise en œuvre de la politique qualité et du plan annuel d'actions qualité de l'unité centrale de production (UCP) portant sur les produits, matériels, personnels et modifications des procédés ;
- ☐ Participe à la définition du plan d'actions qualité du service restauration, hôtellerie et logistique
- ☐ Veille à l'adéquation permanente du système de maîtrise des risques (HACCP) aux pratiques et sa mise en œuvre quotidienne ;

- Est référent auprès des autorités (SIVAP, DASS...) et susceptible de représenter le service restauration pour le centre hospitalier auprès d'entités extérieures ;
- Est référent technique qualité restauration et hôtellerie auprès des autres services du CHT : services de soins, maintenance, hygiène, laboratoire...
- Prévient et gère les situations de crise (TIAC, plan blanc, plan cyclonique...);
- Assiste, conseille et dispense la formation permanente des équipes aux exigences liées à l'hygiène et à la qualité avec l'équipe encadrante (et les formateurs extérieurs, le cas échéant) ;
- Réalise des outils de recueil et de synthèse des données qualité et de gestion des risques (indicateurs, tableaux de bord) ;
- Gère le système documentaire (mise en forme, contrôle, classement) ;
- Recense, identifie, analyse et traite les risques ;
- Assure la veille réglementaire spécifique à son domaine d'activité ;
- Prépare des réunions qualité hebdomadaires et semestrielles, rédige les comptes rendus, suit les actions consécutives ;
- Gère et réalise des audits d'internes et des actions d'amélioration ;
- Met en place et fait le suivi des fiches d'actions correctives et préventives (FEI et non-conformités) ;
- Vérifie le déroulement de la planification des actions ;
- Évalue les fournisseurs et les prestataires de restauration du CHT (restaurant et cafétéria du personnel / cuisines relais clients externes) ;
- Met en place un plan de prélèvements, de suivi et d'analyse des autocontrôles bactériologiques ;
- Audite les offices alimentaires au Médipôle assurant la prestation hôtelière des patients
- Accompagne en support technique qualité le service hôtellerie et logistique
- Participe au CLAN et INTERCLAN (Comité de Liaison Alimentation et Nutrition) ;
- Participe à la gestion des risques professionnels du service avec le service prévention des risques professionnels et la médecine du travail : déclaration des accidents du travail, choix des EPI, rédaction du document unique du service, adaptation des postes de travail...
- Peut-être missionné en tant qu'assistant technique pour d'autres structures hors CHT .

#### **Contraintes du poste**

- Travail en continu dans une plage horaire de 07h30 à 16h00 du lundi au vendredi ;

- Assister à la réalisation de diverses prestations de restauration/hôtellerie du CHT;
- Disponibilité selon les aléas de l'UCP (cas de plan blanc, plan cyclonique, etc)
- Déplacements occasionnels (audits fournisseurs, réunions extérieures...);
- En zone de production :
  - Port de la tenue de travail obligatoire : blouse et chaussures de sécurité ;
  - Port des équipements d'hygiène et de sécurité alimentaire obligatoire : charlotte, masque, gants ;
  - Port des équipements de protection individuel (EPI) obligatoire : vêtements anti-froid, gants anti-coupure/anti-froid/anti-chaud lunette de protection...
- ☒ Astreinte du service Restauration (H24 pour la GTC-stockage denrées)

#### **Profil du candidat**

##### **Savoir / Connaissance/Diplôme exigé :**

- Diplôme de niveau 6 minimum exigé (bac+3) en lien avec le domaine ou diplôme d'ingénieur (bac+5) ;
- 5 ans d'expérience souhaitée ;
- Bonne connaissance du fonctionnement hospitalier ;
- Exercice d'une activité professionnelle dans un établissement public de santé d'une durée égale ou supérieur à 3 ans souhaité ;
- Maîtrise de l'informatique : pack office (Excel, Word, PowerPoint, Visio, tableaux croisés dynamiques ;
- Connaissance en microbiologie alimentaire ;
- Auditeur interne et externe.

##### **Savoir-faire :**

- Capacités à analyser, organiser, synthétiser de manière méthodologique ;
- Management d'équipe : communiquer, animer, travailler en équipe, transmettre et sensibiliser à la culture Qualité ainsi qu'à la 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, pédagogie, réactivité ;
- Sens de la communication, de la négociation ;
- Esprit d'analyse et de synthèse ;
- Rigueur dans la gestion et la veille réglementaire de son domaine d'activité.

**Contact et informations complémentaires :**

Pour toutes informations supplémentaires, veuillez contacter Kelly MILOUD -Cellule recrutement c  
[mail : kelly.miloud@cht.nc](mailto:kelly.miloud@cht.nc)

## POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE

---

Les candidatures (CV détaillé, lettre de motivation, photocopie des diplômes, fiche de renseignements, attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle, ainsi que la demande de changement de corps ou cadre d'emplois si nécessaire <sup>(2)</sup>) précisant la référence de l'offre doivent parvenir à la Direction des Ressources Humaines / Cellule recrutement par :

- voie postale : BP J5-98849 - Nouméa cedex
- dépôt physique : Direction des Ressources Humaines - Cellule recrutement - Médipôle Koutio
- mail : [kelly.miloud@cht.nc](mailto:kelly.miloud@cht.nc)

<sup>(1)</sup>Vous trouverez la liste des pièces à fournir afin de justifier de la citoyenneté ou de la durée de résidence dans le document intitulé "Notice explicative : pièces à fournir pour justifier de votre citoyenneté ou de votre résidence" qui est à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

<sup>(2)</sup>La fiche de renseignements, l'attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle 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***