

1 Responsable de production

Référence : 3134-25-1507/SR du 19/09/2025



Employeur : Centre Hospitalier Territorial

Corps /Domaine : ACDP grille 2

Direction des achats et de la logistique

Durée de résidence exigée pour le recrutement sur titre ⁽¹⁾ : /

Lieu de travail : Médipôle Koutio

Poste à pourvoir : immédiatement

Date de dépôt de l'offre : Vendredi 19 septembre 2025

Date limite de candidature : Vendredi 10 octobre 2025

Détail de l'offre : Service restauration

Emploi RESPNC :

Missions :

Les missions attribuées au responsable de production évoluent en fonction des orientations stratégiques et des priorités définies par le service restauration.

Le responsable assure le suivi de l'ensemble des denrées alimentaires produites au sein de la cuisine, en garantissant leur conformité aux normes d'hygiène (dates de péremption, normes qualitatives, fraîcheur, traçabilité). Il veille également à la salubrité des produits, conformément à la délibération 155 du 29 décembre 1998 relative au SIVAP (service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire).

Le poste implique une collaboration étroite avec le responsable de l'approvisionnement de la cuisine centrale, notamment pour la validation des affectations de postes de travail selon les évaluations professionnelles des agents. Cette organisation s'étend à la gestion du planning du personnel de l'UCP (via Geocom), en intégrant les rotations cycliques nécessaires.

Le responsable structure et supervise la totalité du processus de production alimentaire : planification, conditionnement, refroidissement, allotissement, mise en plot, expédition et approvisionnement.

Sur le plan opérationnel, il prend en charge la gestion de la cuisine centrale en s'appuyant sur les ressources humaines, les locaux et le matériel mis à disposition. Il planifie et contrôle la fabrication des produits, qu'ils soient bruts ou transformés, dans le respect de la réglementation en vigueur, et s'assure de la qualité et de l'efficacité de l'organisation des prestations fournies.

Il s'engage à respecter les budgets alimentaires attribués, en tenant compte des objectifs quantitatifs et qualitatifs du service restauration, notamment à travers l'utilisation du progiciel DATAMEAL. Sa mission comprend aussi la participation aux inventaires et aux politiques d'achats, de management et de qualité menées par le service.

Le responsable garantit le bon fonctionnement du magasin au quotidien et rend compte de la réalisation des missions confiées auprès de la hiérarchie.

Enfin, il assure la suppléance du responsable approvisionnement en cas d'absence et prend en charge, de façon autonome, la permanence des jours de garde du service restauration (week-ends et jours fériés).

Activités principales :

- Élaboration, en concertation avec l'équipe encadrante, des fiches techniques au sein du progiciel Datameal. Veiller à leur validation et à leur actualisation régulière, en fonction de l'évolution des ingrédients utilisés et des méthodes de fabrication appliquées. Toujours dans une démarche d'amélioration, proposer des évolutions visant à renforcer la qualité de l'offre de restauration.
- Avant de valider la faisabilité des menus, prendre en compte les ressources humaines et matérielles disponibles. Planifier l'ensemble de la production et

contrôle la qualité des produits finis à chaque étape du processus. Attentif à la conformité, superviser la mise en œuvre des procédures qualité et sécurité au sein de son domaine d'activité.

- Encadrer de façon opérationnelle l'équipe de production, composée de trois responsables de secteur et de trente-six agents, tout en assurant le développement des compétences individuelles de chacun.
- Superviser et valider le plan de nettoyage et de désinfection des ateliers de l'UCP et, en cas de besoin, intervenir directement dans la production.
- Évaluer continuellement l'organisation et le fonctionnement de l'UCP et faire des propositions d'amélioration à la hiérarchie.
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements et des locaux, vérifiant leur conformité à l'usage. Transmettre aux référents qualité tout écart constaté et contribuer à la mise en place d'actions correctives.
- Chaque jour, établir le tableau de bord de la production ainsi que le calcul du coût de revient par repas produit, informations qu'il transmet quotidiennement au chef du service restauration.
- Entretenir une communication régulière avec les différents services liés à son activité.

Caractéristiques particulières de l'emploi :

- Horaires : travail en plage horaire de 6h30 à 15h00 ou de 7h30 à 16h00, du lundi au vendredi, avec gardes le week-end selon roulement
- Présence possible le dimanche et les jours fériés
- Réalisation de diverses prestations pour le CHT : cocktails de la direction, remises de médailles, galettes des rois, cloches de guérison, pots de départ à la retraite, ou autres demandes émanant de la direction générale.
- Maîtrise des contraintes liées au management d'équipes.
- Gestion des coûts alimentaires avec le responsable approvisionnement et l'assistant(e) manager.
- Disponibilité selon les besoins de l'UCP
- Activité réalisée dans un environnement clos, bruyant et exposé à des variations de température.
- Port occasionnel de charges lourdes (ex. lors des réceptions)
- Déplacements occasionnels (ex. audits fournisseurs)
- Port obligatoire de la tenue de travail (blouse ou veste de cuisine, pantalon pied-de-poule, chaussures ou bottes de sécurité)
- Respect des équipements d'hygiène et de sécurité alimentaire (charlotte, masque, gants, sur-chausses, tablier jetable, etc.)
- Utilisation d'équipements de protection individuelle (vêtements anti-froid, gants spécifiques, lunettes de protection...)

Profil du candidat

Savoir / Connaissances / Diplôme exigé :

- Diplôme de niveau 4 minimum (Bac) en restauration ou agroalimentaire.
- Expérience d'au moins cinq ans en restauration collective hospitalière.
- Maîtrise des procédures métiers, protocoles d'hygiène et de sécurité.
- Aptitude à planifier, organiser et répartir la charge de travail, participation à l'allocation des ressources (évaluation des compétences, roulements...).
- Connaissance des techniques culinaires et gestion du coût matière journalier.
- Maîtrise des équipements et technologies de fabrication et de conditionnement.
- Connaissance des techniques d'hygiène et de sécurité (HACCP, bactériologie).

Savoir-faire :

- Application de la réglementation sanitaire en Nouvelle-Calédonie et des procédures de restauration collective.
- Maîtrise de la gestion de production assistée par ordinateur (GPAO) Datameal.
- Utilisation des équipements de production et de conditionnement.

- Maîtrise des différents modes de cuisson, dont la cuisson à basse température.
- Gestion des équipements et technologies des matériels de cuisson.
- Capacité à planifier, organiser et répartir la charge de travail.
- Analyse et optimisation des stocks, des équipements et de l'organisation de l'UCP.
- Fixation d'objectifs, évaluation des résultats et des performances collectives ou individuelles.
- Encadrement, animation et motivation de plusieurs équipes.

Comportement professionnel :

- Sens du service public.
- Rigueur et sens de l'économie.
- Proactivité.
- Compétences en communication et en négociation.
- Esprit d'équipe avec l'encadrement UCP.
- Respect de la confidentialité et du secret professionnel.
- Participation aux formations programmées par le service.

Contact et informations complémentaires :

Pour toutes informations supplémentaires, veuillez contacter monsieur Alain MARCHAL - chef du service restauration - [mail : alain.marchal@cht.nc](mailto:alain.marchal@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 ⁽²⁾) 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 - Section recrutement - Médipôle Koutio
- mail : recrutement@cht.nc

⁽¹⁾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.

⁽²⁾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