

# 1 Chef de service adjoint restauration et responsable approvisionnement

Référence : 3134-25-1509/SR du 19/09/2025



**Employeur : Centre Hospitalier Territorial**

**Corps /Domaine :** rédacteur

**Direction des achats et de la logistique**

**Durée de résidence exigée pour le recrutement sur titre <sup>(1)</sup> :** /

**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 :

Le chef de service adjoint joue un rôle central, agissant comme relais entre la direction et les équipes, et garantissant ainsi la continuité managériale du service. Cette fonction s'exerce en lien direct avec les responsables des pôles restauration, hôtellerie et logistique. L'ensemble des missions et responsabilités liées à ce poste figure dans la fiche de fonction annexée à la délibération, validée par le contrôle de légalité du Haut-commissariat de la République en Nouvelle-Calédonie le 5 novembre 2019.

Le chef de service adjoint assure également les fonctions de responsable approvisionnement, avec des missions adaptées selon les priorités stratégiques du service restauration.

Cette personne gère l'ensemble des denrées alimentaires reçues en cuisine et veille à leur conformité avec les normes d'hygiène en vigueur (DLC/DLUO, qualité, fraîcheur, traçabilité), conformément à la délibération 155 du 29 décembre 1998 du SIVAP. Elle met en œuvre le plan d'approvisionnement de l'unité centrale de production (UCP) et travaille en collaboration étroite avec le responsable de production de la cuisine centrale.

Le chef de service adjoint prépare, avec la hiérarchie, les cahiers des charges techniques pour les appels à concurrence et analyse les offres reçues. Il veille au bon fonctionnement du magasin, rend compte des missions confiées, assure la suppléance du responsable de production en cas d'absence et garantit la permanence du service lors des jours de garde (week-ends et jours fériés).

#### Activités principales :

- Contrôle hebdomadaire des besoins d'approvisionnement en denrées alimentaires.
- Passation des commandes aux fournisseurs de restauration.
- Approvisionnement des produits hors production (usage unique, dotations, etc.).
- Contrôle de la qualité et des quantités reçues, enregistrement des données pour validation par le chef de service.
- Gestion des stocks alimentaires, non alimentaires et petits matériels (rotation, saisie, suivi, contrôle, relance commandes).
- Contrôle technique des outils et du matériel.
- Supervision et validation des sorties de stock (internes/externes).
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité dans son secteur.
- Traitement et transmission des litiges et fiches de non-conformités au référent qualité et au chef de service.
- Exploitation des outils informatiques de gestion de production et de suivi comptable (Datameal, Cpage).

- Encadrement, gestion et développement des compétences de l'équipe de son secteur.
- Gestion des ressources techniques et humaines du secteur.
- Organisation, coordination et suivi opérationnel des activités du secteur.
- Contrôle de l'entretien et du nettoyage des locaux et du matériel, pour garantir leur conformité à l'usage.
- Participation, si besoin, à l'approvisionnement (réception, déstockage, contrôle qualité).
- Évaluation continue de l'organisation et du fonctionnement du secteur, avec force de proposition auprès de la hiérarchie.
- Assure la continuité du responsable de production selon les besoins du service.

**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
- Représentation du service lors de prestations (cocktails, cérémonies, pots de départ, etc.) ou missions confiées par la direction
- Gestion des contraintes de management d'équipe
- Concertation régulière avec le chef de production et l'assistant(e) manager
- Disponibilité selon les besoins de l'UCP
- Travail en environnement clos, bruyant, et soumis à d'importantes variations de température
- Port ponctuel 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) pertinent au domaine concerné
- Expérience d'au moins 5 ans en tant que responsable approvisionnement en denrées alimentaires ou gestionnaire achats alimentaires dans une cuisine centrale de restauration ou un poste équivalent
- Maîtrise des logiciels métiers de production assistée (GPAO) liés à la restauration collective, avec aisance sur la suite Office (Word, Excel avec TCD, PowerPoint)
- Connaissance des méthodes de production de repas en liaison froide dans une unité centrale de production hospitalière
- Maîtrise des équipements de production et de conditionnement, des technologies et procédés de cuisson d'une cuisine centrale
- Gestion des flux de marchandises par code-barres
- Bonne compréhension des techniques de gestion des approvisionnements et des stocks
- Aptitude à conduire un véhicule de levage ou portage après formation spécifique (CACCESS 1 ou 2)
- Intégration des règles de gestion de la commande publique

**Savoir-faire :**

- Application de la réglementation sanitaire de Nouvelle-Calédonie et des procédures en restauration collective
- Vérification de la conformité réglementaire des achats réceptionnés pour la production des repas
- Maîtrise de la gestion de production assistée par ordinateur (GPAO) Datameal
- Analyse, évaluation et prévention des risques alimentaires (HACCP)
- Planification, organisation et répartition de la charge de travail au sein du secteur

- Analyse et optimisation des stocks de produits et équipements en restauration
- Définition d'objectifs, mesure des résultats et évaluation des performances collectives et individuelles
- Pilotage, animation et motivation d'équipes
- Rigueur méthodologique et sens de l'économie

**Comportement professionnel :**

- Engagement dans le service public
- Rigueur et sens de l'économie
- Force de proposition
- Capacité de communication et de négociation
- Travail collaboratif avec l'encadrement UCP et les services supports
- Respect de la confidentialité et du secret professionnel
- Participation aux formations organisées 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 <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 - Section recrutement - Médipôle Koutio
- mail : [recrutement@cht.nc](mailto:recrutement@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***