

Ec6 recherche pour un établissement de santé (Activités sanitaire – médico-sociale)

Son Responsable du projet restauration (H/F)
Chargé des projets d'alimentation, de nutrition et de production

Poste basé en Bretagne - CDI temps plein

Pour piloter un projet ambitieux autour de la restauration et de la nutrition des patients et des résidents de plusieurs sites, ec6 recherche le futur responsable de la restauration de cet établissement.

PROFIL

Expérience avérée dans la restauration collective sanitaire et/ou médicosociale
Maîtrise et aptitude à la conduite de projets
Connaissance de l'alimentation et de la nutrition des personnes en situation de fragilité à tous les âges de la vie

MISSIONS ET PERIMETRES DE GESTION

Pilotage de la mise en œuvre du projet restauration et des projets alimentation et nutrition
Management des sites de production en lien avec le responsable opérationnel et les responsables de production
Management des ressources humaines en multi-sites, gestion budgétaire de la fonction restauration
Relation avec les établissements clients, développement de l'activité et innovation
Maîtrise des dépenses de la restauration et mise en place d'une politique d'achats
Développement des circuits courts d'approvisionnement et de la politique d'approvisionnement
Accompagnement de l'évolution du projet de restauration et des prestations, avec un objectif d'alimentation durable

SAVOIR ETRE

Fortes capacités relationnelles et aisance dans la communication
Capacité à coopérer avec les différents acteurs
Mobilité sur les sites
Rigueur, organisation et fortes capacités d'initiative et d'adaptation

SAVOIR FAIRE

Maîtrise de la gestion, organisation et techniques de la restauration sanitaire et sociale
Forte aptitude au management des ressources humaines
Capacité à fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles –
Maîtrise du PAQ et du PMS
Forte capacité à la conduite de projet, conduite de projet innovant
Expérience en informatisation (GPAO, GDC)
Veille réglementaire particulièrement en terme d'hygiène, de sécurité
Connaissances en diététique et nutrition.

CANDIDATURES (lettre de motivation, CV) par mail à contact@ec6.fr