



## Le Centre Hospitalier de Valenciennes recrute

# un Directeur de Cuisine Centrale H/F

**Contexte :** *Le Centre Hospitalier de Valenciennes est une structure de santé comptant près de 5000 salariés travaillant sur plusieurs sites. Ce qui en fait le plus important employeur du Valenciennois. L'établissement a vu son activité et son organisation évoluer de façon radicale ces dernières années avec la mise en place de la Nouvelle Gouvernance et l'investissement de bâtiments flambants neufs. Avec près de 2000 lits, le Centre Hospitalier de Valenciennes est le troisième Centre Hospitalier de la grande région après le CHRU de Lille et le CHU d'Amiens. Il est également Hôpital recours pour l'ensemble du Territoire du Hainaut-Cambrésis (800.000 habitants).*

La Direction logistique du Centre Hospitalier de Valenciennes recherche un directeur de Cuisine Centrale H/F pour son unité de production culinaire en liaison froide (80 collaborateurs, 10.000 repas jour / 4 jours soit en 2015 1.656.000 repas produits) pour son site à Valenciennes dans le Nord.

Une expérience réussie de 8 ans en management et gestion en centre de profit dans un environnement industriel agro-alimentaire ou dans une chaîne en restauration commerciale / traiteur.

Rattaché au Directeur Technique de l'Hôtellerie, votre mission sera de prendre en charge la direction de l'exploitation (production culinaire en liaison froide, atelier traiteur, fournitures alimentaires à 5 maisons de retraite dans l'agglomération valenciennoise), de développer des solutions logistiques en restauration pour le territoire du Hainaut Cambrasis comprenant 12 hôpitaux.

### Le poste :

#### Management

- Manager une équipe d'environ 80 personnes composée d'une équipe d'encadrement de 8 personnes (1 responsable atelier de production, 1 responsable qualité, 1 responsable maintenance, 1 acheteur alimentaire, 1 approvisionneur marchés, 1 responsable distribution aux maisons de retraite, 1 responsable Call Center, 1 responsable traiteur et R&D) et 70 salariés en production dont 3 en maintenance de l'outil
- Piloter l'activité, mettre en œuvre les actions d'optimisation et veiller à la constance de qualité professionnelle des produits et services à la clientèle (centre hospitalier 1000

lits, 5 maisons de retraite, traiteur, self du personnel le midi sur 5 jours 800 couverts, internat 150 couverts/jour )

- Coordonner le travail avec les fonctions support : logistique, achats, comptabilité, gestion, social et juridique, sécurité incendie
- Etre l'interface métier avec les bureaux d'études extérieurs sur les projets de cuisine centrale ou d'ateliers d'assemblage
- S'assurer de la bonne tenue du patrimoine, de l'entretien de l'outil, de la veille sanitaire, de la traçabilité
- Est rompu au travail en mode projet

### Production

- Suivre au quotidien les indicateurs de productivité par rapport à l'activité
- Gérer les flux d'activité et faire preuve de réactivité
- Assurer et optimiser la qualité des produits
- Gérer le parc machines avec le support du service maintenance, et veiller à la bonne exécution des contrats d'entretien
- Respecter la législation du travail et les réglementations en sécurité /incendie, Hygiène et conditions de travail
- Etre force de proposition et participer aux choix techniques (investissements matériels, surfaces de production et d'entreposage, achats de pièces, maintenance)
- Assurer une veille technologique
- Intégrer la politique environnementale du CHV notamment la gestion des déchets, de rejets, de polluants

### Qualité :

- Tenir à jour la documentation qualité (procédures, HACCP, traçabilité, certification, enquêtes et satisfaction clients)
- Mettre en œuvre un Plan Action Qualité annuel
- Porter à connaissance du personnel les indices de performance qualité
- S'impliquer dans l'environnement durable notamment les rejets, la gestion des déchets

### Gestion économique :

- Piloter l'activité dans un cadre budgétaire à l'aide des tableaux de bord (gestion, RH, production, maintenance, qualité, commercial), justifier les écarts et mener les actions nécessaires
- Faire le reporting hebdomadaire à la Direction
- Tenir à jour le benchmark des activités restauration en milieu hospitalier
- Elaborer et suivre le plan d'investissement

### Ressources humaines :

- Procéder aux recrutements et remplacements, entretiens d'activité du personnel, fixer les objectifs annuels des responsables d'encadrement et de secteur
- Constituer les dossiers de présentation aux instances internes

- Elaborer le plan de formation annuel du personnel
- Tenir à jour le tableau de bord RH
- Mettre à jour les connaissances et participer aux plans de formation collectifs ou individuels

### Relation clients et relations publiques

- Organiser et développer la relation client, promouvoir la diversification des activités de la cuisine centrale
- Etre l'interlocuteur privilégié des clients du CHV et autres clients : répondre aux doléances clients et trouver les solutions pertinentes
- Piloter et/ou participer aux groupes de travail mis en place au sein du Département Hôtelier
- Mutualiser en restauration avec les 12 hôpitaux du territoire du Hainaut en appliquant la politique du territoire du Hainaut-Cambrasis
- Représenter la cuisine centrale lors de réunions d'organismes professionnels, exemple FHF(Fédération des Hôpitaux de France), ...
- S'informer des actualités dans la presse spécialisée, visiter les salons professionnels
- Entretenir de bons rapports avec nos fournisseurs et les directions départementales sanitaires de la DGCCRF

### Votre profil :

#### Formation :

De préférence issu de la filière école hôtelière complétée d'une école de commerce ou d'études universitaires en management et gestion

#### Savoir-faire :

- Vous avez un réel intérêt et une connaissance approfondie dans les métiers de bouche et en agro-alimentaire que ce soit des produits alimentaires, du matériel et des process de transformation
- Vous savez piloter avec une large autonomie l'exploitation d'un outil de production évolutif
- Vous êtes dotés d'une capacité à vous impliquer au développement d'un projet d'extension d'activité ou de développement d'unité de production culinaire, d'ateliers régionaux en liaison froide
- Vous maîtrisez des outils informatiques World, Excel, Powerpoint, logiciels de production

#### Savoir être :

- Vous êtes pragmatique, rigoureux, tenace, aimez le terrain et animer les équipes
- Vous êtes posé avec une aisance relationnelle et le recul nécessaire pour faire face à toute situation
- Vous êtes force de proposition et en recherche d'innovation permanente
- Vous savez vous projeter dans le développement des affaires
- Vous avez le sens entrepreneurial, de l'écoute client et vous transformez vos convictions en action commerciale
- Vous êtes prêt(e) à vous déplacer sur le territoire du Hainaut Cambrasis, la France et ponctuellement à l'étranger pour des salons professionnels ou visites d'usine, la connaissance de l'anglais serait un plus.

**Poste à pourvoir en AOUT 2016**

**Candidatures : A l'attention de Mme Agnès LYDA TRUFFIER**

**Par mail : [chvalenciennes-647916@cvmil.com](mailto:chvalenciennes-647916@cvmil.com)**