

CHEF DE SERVICE LOGISTIQUE ALIMENTATION (H/F/X)

Vous dépendez du Responsable Logistique qui rapporte du Directeur du Département SIL.

Vous donnez des directives opérationnelles à environ 40 ETP, via un chef d'équipe cuisine et deux adjoints chefs d'équipe.

Vous organisez, gérez et supervisez le pôle Alimentation du CRP, en tenant compte des réglementations et procédures en vigueur, afin de proposer des repas de qualité répondant aux normes d'hygiène HACCP et de nutrition.

Vous développez et instaurez une politique de « santé dans l'assiette » avec une cuisine hospitalière de qualité, saine, savoureuse et de haute valeur ajoutée nutritive.

Vous concevez et gérez des projets culinaires diversifiés intégrant la créativité, l'innovation, l'humain, la stabilité économique et le respect de l'environnement.

Vous êtes force de proposition pour faire évoluer la cuisine de collectivité dans l'idée d'une continuelle amélioration qualitative.

Votre fonction :

- **Assurer le management du pôle Alimentation**
 - Assurer le management direct sur la ligne hiérarchique de la cuisine de collectivité, sur les diététiciens et personnel de l'hôtellerie ;
 - Assurer le management de manière indirecte sur le personnel de la cuisine (hors ligne hiérarchique) ;
 - Intervenir dans la gestion de conflits qui pourraient survenir dans les services dont il assure la responsabilité ;
 - Participer aux procédures de recrutement, à l'accueil et à l'évaluation des collaborateurs ;
 - Assurer la bonne présentation de ses équipes (tenue, hygiène corporelle...) ;
 - Appliquer et faire respecter la législation du travail ;
 - Evaluer les collaborateurs de son service en collaboration avec les chefs d'équipe ;
 - Intervenir ou conseiller ses collaborateurs dans la résolution d'éventuels conflits d'équipe ;
 - Participer aux processus de recrutement et de sélection ;
 - Informer ses supérieurs des éventuels dysfonctionnements ;
- **Superviser l'ensemble de la production de la cuisine centrale**
 - Participer activement aux projets liés à la restauration au CRP ;
 - Piloter les projets liés à la qualité des repas et de la restauration en général au CRP ;
 - Garantir la qualité des repas servis ;
 - Avaliser les menus en collaboration avec le chef d'équipe cuisine et les diététiciens en veillant à la qualité, à la quantité, aux règles diététiques, à la variété ;
 - Veiller au respect des plannings de production et garantir la distribution des repas en temps et en heure ;
 - Veiller à la mise en œuvre et au respect des normes d'hygiène du système HACCP, tant en cuisine de collectivité que dans les unités décentralisées dans le respect des réglementations de l'afscs ;
 - Assurer le suivi des actions correctives proposées par les organismes de contrôle ;
 - Mobiliser les savoirs et savoir-faire des collaborateurs dans le processus de préparation des repas ;
 - Veiller à une hygiène parfaite au sein de la cuisine de collectivité ;
- **Superviser le volet diététique des repas servis aux patients**
 - Collaborer avec les diététiciens pour adapter les menus et s'assurer que les besoins nutritionnels des patients sont respectés ;
 - Se tenir informé des évolutions nutritionnelles et les mettre en œuvre en collaboration avec les équipes ;

- **Superviser la réalisation du service hôtelier des différents évènements et réceptions**
 - Gérer les commandes spécifiques et organiser les évènements du point de vue hôtelier ;
 - Assurer le suivi journalier des réunions du point de vue hôtelier ;
 - Assurer la communication et la promotion de la restauration au CRP ;
- **Organiser le travail des équipes dans son domaine et encadrer ses collaborateurs**
 - Diriger et accompagner les chefs d'équipe cuisine, les diététiciens et les employés d'hôtellerie ;
 - Motiver l'ensemble du personnel du pôle alimentation ;
 - Avaliser mensuellement le planning horaire de l'équipe et gérer les absences et remplacements avec la collaboration du chef d'équipe cuisine ;
- **Effectuer le suivi des commandes, de la production et de la distribution des repas**
 - Maîtriser et utiliser quotidiennement l'application de gestion pour la conception, la production et la distribution des repas ;
 - Superviser les commandes des matières premières et du matériel ;
 - Faire appliquer la gestion de stock, la traçabilité de denrées alimentaires et de gestion de températures ;
 - Suivre et analyser les indicateurs de production ;
 - Proposer et suivre le budget alimentaire de l'hôpital en collaboration avec le Responsable Logistique ;
- **Contribuer à la définition des procédures de travail**
 - Contribuer à l'identification des besoins de clarification des règles de travail ;
 - Concevoir et mettre à jour les procédures et le faire valider par son responsable ;
 - Veiller au respect des procédures par les personnes concernées ;
 - Participer à l'élaboration du budget de son service, en collaboration avec son responsable ;
 - Adhérer aux objectifs du département et faire vivre la mission et les valeurs de l'institution ;
 - Appliquer les mesures préventives face aux dangers physiques, chimiques, biologiques et les expliquer aux collaborateurs ;

Conditions requises :

- ✓ Être titulaire d'un bachelier dans le domaine de l'alimentation (hôtellerie, diététique...)
- ET
- ✓ Disposer d'une expérience de minimum 3 ans de gestion en hôtellerie ou en cuisine de grande collectivité

Nos responsables de sélection sont formés à la diversité et à l'égalité des chances. Votre couleur de peau, sexe, âge ou handicap, ... ne jouent aucun rôle dans l'évaluation de vos compétences. Si vous souffrez d'un handicap, d'un trouble ou d'une maladie, vous pouvez demander une adaptation de la procédure de recrutement en précisant quels sont vos besoins. Nous pourrions également envisager ensemble, si cela s'avère nécessaire, un aménagement du contenu de la fonction ainsi que du poste de travail.

Compétences requises :

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| • Faire preuve de fiabilité | • Agir de manière orientée service |
| • S'auto-développer | • Planification et organisation |
| • Atteindre les objectifs | • Capacité à diriger |
| • Travailler en équipe | • Capacité analytique |

Conditions d'exercice de la fonction :

Barème IFIC – Catégorie 17

Contrat à durée indéterminée

Avantages :

- Chèques-repas (valeur faciale de 6,60€)
- Prime de fin d'année et pécule de vacances
- Horaire flexible permettant d'allier vie professionnelle et vie privée
- Minimum 27 jours de congés par an (temps plein)
- Possibilité de souscrire à une assurance hospitalisation avantageuse
- Divers avantages sociaux

Pour
affichage à
partir du
30/07/2025

Modalité d'introduction des candidatures :

Les candidatures complètes doivent être envoyées via le formulaire en ligne sur le site www.marronniers.be ou par courrier à Madame Valérie LAHIER, Directrice des Ressources Humaines :
94 Rue Despars 7500 TOURNAI

Pour le 25 août 2025 au plus tard.

Les entretiens auront lieu le 08 septembre 2025 en après-midi.



Fanny
BONNET,
Adjointe à la
Direction
des
Ressources
Humaines