

Offre n° 185WRTY

Responsable Restauration collective et Bionettoyage (H/F)

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 27 décembre 2024

Dieulefit Santé est un centre de réadaptation spécialisé privé à but non lucratif installé à Dieulefit dans la Drôme. Il dispose de 101 lits en hospitalisation complète et de 20 places de réadaptation ambulatoire.

Les spécialités qui sont prises en charge sont les maladies cardiovasculaires, les maladies de l'appareil respiratoire, les maladies neurologiques et les pathologies de l'appareil locomoteur notamment après chirurgie orthopédique.

À propos du poste

Vous prenez en charge la responsabilité du Pôle Hôtelier, vous veillez à la bonne exécution des prestations d'hôtellerie au sein de l'établissement : Restauration, Bionettoyage et Lingerie. Pour cela, vous encadrez une équipe composée de 25 collaborateurs et d'une Gouvernante.

Responsabilités

- Garantir un plan de production pour le service restauration, le respect des normes HACCP, assurer la production des différents régimes et textures, etc.
- Garantir la bonne exécution des prestations de bionettoyage et d'hôtellerie dans le respect des normes qualité, etc.
- Garantir une organisation de travail efficace ainsi qu'un pilotage de l'activité rigoureux permettant le niveau de qualité attendu des prestations proposées aux patients, etc.
- Manager son équipe (coordination, répartition, suivi et contrôle de l'activité, animation de l'équipe) en veillant à la montée en compétence de chacun(e) ;
- Participer aux réunions organisées dans l'établissement : apporter un reporting de l'activité et du suivi des indicateurs qualité, etc.
- Communiquer régulièrement avec les principaux interlocuteurs pluridisciplinaires ; infirmier, diététicien, orthophoniste, service technique, etc.
- Assurer la gestion RH de l'équipe en lien avec le Chargé RH et le Gestionnaire de Paie en charge du périmètre : recrutement, contrats de travail, remplacements, gestion des plannings, formation, disciplinaire, etc.
- Assurer l'interface avec les prestataires en lien avec l'hôtellerie.
- Assurer la bonne gestion financière ainsi que l'équilibre budgétaire
- Assurer le suivi de la traçabilité au quotidien

 CDI
Contrat travail 35H Autre Salaire brut : Mensuel de 2500.0 Euros à 3000.0 Euros sur 12.0 mois
Mutuelle Déplacements : Jamais

Profil souhaité

Expérience

24 Mois 

Compétences

Assurer le suivi des stocks en temps réel Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Organiser le traitement des commandes 

Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient



Savoir-être professionnels

Faire preuve de rigueur et de précision

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Travailler en équipe

Informations complémentaires

- Qualification : Agent de maîtrise
- Secteur d'activité : Activités hospitalières

Entreprise

ASSOCIATION DIEULEFIT SANTE

100 à 199 salariés

M. Joffrey BELARBI