

# OFFRE D'EMPLOI

## LES HOPITAUX UNIVERSITAIRES HENRI MONDOR AP-HP RECRUTENT UN INGENIEUR RESTAURATION (H/F)

Les Hôpitaux Universitaires Henri Mondor regroupent cinq établissements : Henri Mondor, Albert Chenevier et Emile Roux dans le Val-de-Marne, Dupuytren et Georges Clemenceau en Essonne. Leur projet médical multidisciplinaire, universitaire, ancré sur le territoire s'appuie sur un socle incluant une chirurgie universitaire de recours (sept disciplines de chirurgie représentée) adossée à une anesthésie universitaire, une biologie innovante, un plateau complet d'imagerie-interventionnel-explorations-pharmacie.

Le Groupe universitaire compte près de 10 000 salariés dont 2500 médecins et 7500 personnels paramédicaux, médicotecniques, administratifs et ouvriers.

### **Au sein de la Direction des Achats, des Services Economiques et de la Logistique, le Groupe Hospitalo-Universitaire Henri Mondor recrute un ingénieur restauration**

#### Liaison hiérarchique

- Le Directeur des Achats, des Services Economiques et de la Logistique

#### Liaisons fonctionnelles

- Les directions du Groupe hospitalier
- Tous les services de l'hôpital

L'ingénieur Restauration du GHU dirige le pôle Restauration avec sous sa responsabilité une adjointe, responsable de Restauration (TSH) chargée spécifiquement des services de Mondor et Chenevier. L'ingénieur Restauration a sous sa responsabilité les 5 services Restauration du GHU et dispose pour ce faire d'un encadrement TSH sur chacun des sites. Au total, le pôle compte 15 cadres TSH et TH et 188 personnels ouvriers. Le pôle restauration assure l'ensemble de la production alimentaire pour les patients et les personnels du groupe hospitalier soit une distribution d'environ 1 800 000 repas annuels.

Le pôle Restauration comprend 3 Unités Centrales de Production Alimentaire sur les sites de Mondor, Dupuytren et Emile Roux. Les sites Albert Chenevier et Georges Clemenceau (livraison de plats agroalimentaires) ont chacun une cuisine relais. Fonctionnement en liaison froide, chaînes plateaux pour les sites Mondor, Chenevier et Clemenceau, production en multi portion pour le site Emile Roux, mise en plateau des repas pour le site Dupuytren.

## MISSIONS DU POSTE

L'ingénieur en restauration a pour missions générales :

- Le management des TH et TSH des sites et la coordination des équipes
- L'actualisation et le respect de l'application du Plan de maîtrise sanitaire
- Le suivi du budget du pôle Restauration, la définition des plans travaux et équipement
- Le suivi de la prestation et la satisfaction des consommateurs et la relation client fournisseur avec les services de soins
- La gestion de projets
- Le suivi du contrat de concession des selfs de Mondor et Chenevier

L'ingénieur Restauration porte les projets des services Restauration en lien avec les besoins et les spécificités des services de soins. Ex. : nouveaux chariots de remise en température dans les offices alimentaires du site A. Chenevier, mise en œuvre de la loi EGALIM, création de filières déchets écoresponsables (bio-déchets, réduction du gaspillage).

## COMPETENCES REQUISES

### Savoir-faire requis

- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet, relevant de son domaine de compétence (opportunité économique, efficacité, coût en exploitation courante)
- Elaborer et argumenter des scénarii/ des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine
- Etablir, évaluer / optimiser un budget relatif à son domaine
- Evaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Piloter, animer / communiquer, motiver plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire la stratégie en orientations, en plans d'action et en moyens de réalisation
- Analyser et optimiser l'utilisation des produits alimentaires, matériaux, équipements, dans son domaine
- Conduire des installations, des équipements relatifs au domaine de compétence, en optimisant le fonctionnement
- Utiliser les logiciels métiers (Orbis Restauration, SAP)

### Connaissances associées

- Marchés publics
- Gestion administrative et financière
- Logiciels dédiés à la gestion en restauration
- Management : Encadrement de personnel / Communication / relations professionnelles
- Hygiène générale
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Gestes et postures

### Prérequis

- **Grade(s) correspondance statutaire** : Ingénieur hospitalier
- **Qualification(s) diplôme(s)** : Filière d'étude en restauration/hôtellerie, BAC pro, BTS, DUT, Licence professionnelle, ou filière administrative, gestionnaire d'achats



## INFOS PRATIQUES

- Quotité de travail : 100%
- Cadre au forfait
- Modalités de recrutement : Mutation / détachement / CDI / CDD
- N'hésitez pas à demander une simulation salariale

### Risques professionnels

- Travail sur écran
- Déplacements professionnels entre les sites

### Conditions d'exercice

- Utilisation de matériel et équipement adaptés
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Collaboration avec les autres directions de l'hôpital
- Véhicules de service à disposition



**Hôpital Henri Mondor**  
**1, rue Gustave Eiffel**  
**94000 CRETEIL**

## REJOIGNEZ-NOUS !

**Veillez adresser votre candidature par mail à :**

**Jean-François BESSET**

Directeur des Achats, des Services Economiques et de la Logistique

Tél. : 01 49 81 20 07

Mail : [jean-francois.besset@aphp.fr](mailto:jean-francois.besset@aphp.fr)