

## Responsable restauration

### Description

Le Centre Hospitalier Louis Pasteur (CHLP) de Dole est un établissement de Médecine, Chirurgie, Obstétrique (MCO) d'environ 360 lits et places. L'hôpital compte également plusieurs services de moyen et long séjour, et un plateau technique comprenant un laboratoire, une pharmacie, un bloc opératoire, un service d'imagerie. Il est membre du GHT Centre Franche-Comté dont l'établissement support est le CHU de Besançon.

La direction des moyens opérationnels et de la communication inclut le service achat - logistique, le service biomédical, le service informatique, le service technique - travaux et le service restauration.

Le service restauration assure la production et la distribution (liaison froide) des repas patients et self dans le respect des normes alimentaires et en veillant à la qualité de la prestation

### Responsabilités

#### Activités principales

- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités
- Planification des activités et des moyens
- Coordination de l'élaboration des menus
- Coordination et suivi de la prise en charge de prestations
- Définition et mise en place de l'organisation
- Encadrement d'équipe, gestion et développement des personnels

#### Activités secondaires

- Participation au CLAN
- Participation à la production en cas de besoin
- Participation au COPIL développement durable

### Connaissances

- Encadrement de personnel - management
- Hygiène - Sécurité - Environnement
- Marchés, produits et fournisseurs
- Référentiels qualité
- Techniques culinaires
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks
- Gestion administrative, économique et financière

### Organisme employeur

CH - DOLE

### Type de poste

Temps plein

### Date de début du poste

01 MAI 2026

### Date de publication

3 avril 2026

### Valide jusqu'au

30.06.2026

- Équipements et technologie des matériels de cuisson

### **Savoir-faire**

- Piloter, animer/communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Mettre en œuvre les normes de qualité et d'hygiène
- Assurer le contrôle des prestations
- Être force de proposition

### **Savoir-être**

- Sens de l'écoute
- Ponctualité
- Esprit pratique, rigoureux
- Sens des responsabilités et du travail en équipe

### **Qualifications**

#### **Niveau de qualification requis**

Bac+2 à Bac+5 restauration et/ou industrie agro-alimentaire

#### **Correspondance statutaire**

Catégorie B

Grade de technicien supérieur hospitalier

#### **Organisation du travail**

#### **Horaires :**

Du lundi au vendredi hors jours fériés ;

- Horaires cadres ;
- Temps de repas et de pause conforme au règlement intérieur de l'établissement ;
- Poste non éligible au télétravail.

#### **Moyens mis à disposition :**

Outils informatiques, équipements de manutention

#### **Relations professionnelles les plus fréquentes :**

Services de soin, service diététique, cellule achat, fournisseurs, directrice des moyens opérationnels

**Responsable hiérarchique :**

Niveau 1 : Directeur des moyens opérationnels et de la communication

Niveau 2 : Directeur général

**Contacts**

Madame INOT Emilie :

[inot.emilie@ch-dole.fr](mailto:inot.emilie@ch-dole.fr)