



## LE CENTRE HOSPITALIER DE MÂCON

(Ets support du GHT de la Bourgogne Méridionale, sud du département de SAONE ET LOIRE, autoroutes A6/A40, Gare TGV 1 h 40 de Paris ou Marseille – 1 h de Genève, 70 kms de Lyon, cadre de vie apprécié)

**Établissement hospitalier dynamique et en pleine expansion,  
1014 lits, offre de soins diversifiée**

### RECRUTE

## **Diététicien(ne) en Cuisine Centrale** (CDD de remplacement)

#### **Missions principales :**

- Elaboration, mise en œuvre, contrôle et le suivi de l'offre alimentaire de l'établissement
- Référent du logiciel restauration : paramétrage, mises à jour et actualisation des données
- Suivi de la démarche qualité
- Gestion administrative

#### **Description des activités :**

- Réalise la mise à jour documentaire (documents de traçabilité, PMS, affichage interne)
- Planifie et réalise des tests de dégustation, des tests de traçabilité
- Organise et anime les réunions qualité et revue de direction
- Participe aux réunions prestations repas
- Assure le suivi des autocontrôles bactériologiques (surfaces, aliments, eau) pour analyses
- Assure une veille réglementaire et sanitaire
- Rédige et met à jour les procédures, instructions et autres documents de traçabilité
- Réactualise le PMS
- Assure la mise en place et le suivi des textes INCO
- Participe et organise les évaluations qualitatives lors d'appels d'offre.
- Veille à la traçabilité documentaire (validation et archivage des documents d'enregistrement)
- Assure en continu le suivi et la mise à jour des fiches techniques fournisseur et des origines des viandes
- Prépare et mène des audits internes, rédige les comptes rendus et réalise un suivi
- Participe aux audits externes
- Assiste les autorités de contrôle lors de visites sur site
- Analyse les non-conformités, les actions correctives et préventives et planifie des actions d'amélioration
- Forme et sensibilise le personnel à l'HACCP et aux règles d'hygiène
- Participe à la communication interne et externe
- Assure et met à jour le tableau de bord de l'activité de la cuisine
- Suit avec le responsable la maintenance des équipements et locaux et déclenche si besoin des interventions auprès des sociétés
- Prend en charge l'étape de passage des commandes pour les fournisseurs
- Réalise ponctuellement les réceptions de commandes dans CPAGEI

- Participe aux projets institutionnels en lien avec sa fonction

### **Exigences du poste :**

- **Diplôme : BTS ou DUT Diététique**
- Une expérience de 2 à 3 ans sur un poste similaire est recherchée
- Connaissances souhaitées dans le domaine de la qualité
- Connaissances souhaitées de l'environnement hospitalier et du fonctionnement d'une Unité Centrale de Repas
- Connaissances exigées de la méthode HACCP et de la loi EGALIM
- Connaissances exigées des logiciels Word / Excel / Outlook et souhaitées des logiciels SRD et CPAGE
- Poste basé **exclusivement en cuisine centrale**

### **Savoir être :**

- Dynamique
- Sens de l'organisation
- Capacité d'adaptation aux changements d'organisation et aux différentes situations contextuelles
- Savoir travailler en équipe
- Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et aptitude à en rendre compte
- Comportement adapté dans les relations avec autrui (usagers / collègues / hiérarchie / institution)
- Respect de l'image institutionnelle par son comportement et sa communication professionnelle (loyauté, honnêteté professionnelle, devoir de réserve et tenue)

### **Recrutement :**

- **CDD renouvelable selon évaluations et évolution du besoin**
- Poste à temps complet : 100%
- A pourvoir rapidement
- Base horaire : 37,5h hebdomadaire avec 25 jours de congés et 15 jours de RTT pour une année complète travaillée
- Jours de travail : du lundi au vendredi - possibilité de travail les jours fériés
- Repas en avantage en nature
- Avantages sociaux : CGOS, participation au remboursement des frais de transports en commun domicile/travail, forfait mobilité durable, restaurant d'entreprise

### **Pour tout renseignement complémentaire sur le poste, prendre contact avec**

- Mme Carole BESSARD - secteur recrutement, Tel 03.85.27.50.52

### **Pour postuler, adressez votre candidature (CV + lettre de motivation)**

- Via l'offre publiée sur le site internet [www.ch-macon.fr](http://www.ch-macon.fr) - bouton « soumettre ma candidature »
- Par mail : [recrutement@ch-macon.fr](mailto:recrutement@ch-macon.fr)
- Par courrier postal adressé à : Centre Hospitalier de Mâcon - Direction des Ressources Humaines - 350 Boulevard Louis Escande - 71018 MACON Cédex