



ASSOCIATION

Joseph Sauvy

Plateforme Parcours
Professionnels et Emplois

Fiche de poste

Intitulé du poste : Ingénieur restauration
Référent qualité, hygiène et politique d'achats

Secteur : médico associatif / médico-social

Cadre d'exercice : Cuisine centrale / unité de production alimentaire
Production : 1600 repas/jour avec perspectives d'évolution
8 cuisines satellite sur le département

Profil recherché

Formation :

BAC + 5 :

- Ingénieur en restauration collective
- Ingénieur en agroalimentaire
- Master Nutrition / Qualité / Restauration collective

Une formation complémentaire en nutrition est un plus.

Expérience :

- Expérience souhaitée en restauration collective.
- Expérience en milieu médico-social ou sanitaire appréciée.
- Expérience en management d'équipes de production à volumes significatifs.
- Capacité d'évaluation et de recommandation attendue.
- Evaluations et recommandations souhaitées.

Positionnement hiérarchique

Rattachement hiérarchique :

Direction de la plateforme

Autorité fonctionnelle :

Qualité, hygiène, sécurité alimentaire, nutrition, politique d'achats

Relations fonctionnelles :

Directrice EA, responsable d'exploitation restauration

Finalité du poste

Concevoir, piloter et sécuriser la qualité globale de l'activité de restauration collective, garantir la conformité réglementaire, définir la politique d'achats et apporter une expertise nutritionnelle adaptée aux publics accompagnés.

Missions principales

1. Qualité, hygiène et sécurité alimentaire	Chargé(e) de garantir la qualité et la sécurité alimentaire (process, denrées, productions), vous avez pour responsabilités : • Élaborer, déployer et actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire. • Piloter la démarche HACCP. • Organiser et suivre les audits internes et externes. • Analyser les non-conformités et définir les actions correctives. • Assurer la veille réglementaire. En lien avec le responsable d'exploitation : • Développer les bonnes pratiques liées à l'environnement de travail. • Assurer la maîtrise de la traçabilité et le traitement des non-conformités. • Former et sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène.
2. Politique d'achats	• Définir la politique d'achats alimentaires • Intégrer les exigences réglementaires (EGALIM, durabilité, nutrition). • Sélectionner et évaluer les fournisseurs. • Sécuriser la qualité et la conformité des approvisionnements. • Co-construction des budgets et suivi
3. Expertise nutritionnelle	En lien avec l'équipe de direction des sites et de SAUVY Restauration : • Définir les orientations nutritionnelles. • Valider les menus au regard des recommandations GEMRCN et PNNS. • Adapter l'offre alimentaire aux besoins spécifiques des personnes accompagnées. • Collaborer avec les équipes médicales et paramédicales. • Participer aux différentes « commissions menus » avec le responsable d'exploitation.
4. Appui technique et amélioration continue	• Accompagner le responsable d'exploitation sur les aspects techniques. • Conduire des projets d'amélioration continue. • Participer à la modernisation des outils de production. • Mettre en œuvre des démarches qualité et RSE (circuits courts, produits biologiques, réduction des déchets). • Conduire des projets transversaux (nouveaux équipements, réorganisation, informatisation). • Ouverture de nouvelles cuisines.

5. Gestion économique et logistique	En lien avec la directrice et le chef d'exploitation : • Définir la politique d'achats de matériel et de maintenance. • Optimiser les coûts matières tout en garantissant la qualité. • Gérer les achats et les relations fournisseurs. • Lutter contre le gaspillage alimentaire. • Suivre les stocks et les approvisionnements. • Déployer la politique EGALIM et mettre en place des solutions anti-gaspillage.
6. Reporting	• Assurer un reporting mensuel auprès du directeur de plateforme. • Assurer le pilotage économique en partenariat avec le contrôle de gestion.
Compétences requises	
Compétences techniques	• Maîtrise des normes HACCP et de la réglementation sanitaire. • Connaissance des régimes thérapeutiques et des textures modifiées. • Gestion de production à grande échelle. • Gestion budgétaire et achats.
Compétences managériales	• Leadership bienveillant. • Sens de l'organisation et rigueur. • Capacité à fédérer des équipes pluridisciplinaires. • Capacité à accompagner des collaboratrices et collaborateurs en situation de handicap.
Qualités personnelles	• Sens du service public et de l'humain. • Autonomie et sens des responsabilités. • Capacité d'adaptation. • Esprit d'analyse et de décision.
Conditions de travail	
• Horaires majoritairement en journée. • Travail en environnement de production alimentaire. • Poste à forte responsabilité humaine et sanitaire.	