

APPEL INTERNE et EXTERNE AUX CANDIDATURES N° 2020-012

Le CHU de Liège souhaite s'adjoindre pour ses divers sites d'activités :

1 Gestionnaire de site - Secteur restauration (H/F)

Département des Services logistiques,
service logistique hôtelière et diététique,
secteur restauration

à temps plein

(Voir définition de fonction détaillée en annexe)

VOTRE PROFIL

1. Vous remplissez les conditions de qualification et/ou expérience suivantes :

(Diplôme belge / diplôme reconnu équivalent par la Fédération Wallonie - Bruxelles)

Niveau / Orientation	Expérience
Enseignement supérieur de type court (graduat/baccalauréat) avec une orientation en gestion hôtelière, diététique ou agronomie souhaitée	- Expérience souhaitée en management d'équipe
Diplôme / Certificat d'enseignement secondaire supérieur (6 gén./techn ou 7 ans prof.)	- 6 ans d'expérience utile à la fonction exigés - Expérience souhaitée en management d'équipe

Ou selon les règles de mobilité interne suivantes applicables aux agents du CHU

Grade requis	Ancienneté
Contremaître	/
laborant, technicien, brigadier	ancienneté de grade de 6 ans exigée
1er ouvrier qualifié	ancienneté de grade de 6 ans exigée

2. Vous maîtrisez les logiciels :

Suite Microsoft Office : Word, Excel, PowerPoint, Outlook

3. Vous possédez les compétences suivantes :

- Pouvoir d'appréciation
- Esprit d'initiative
- Assertivité
- Gestion du stress
- Management des personnes
- Management des tâches

4. Vous êtes de conduite répondant aux exigences de la fonction et jouissez de vos droits civils et politiques.

5. Vous disposez des aptitudes physiques requises constatées par le médecin du travail

CONDITIONS D'ENGAGEMENT

- Contrat/affectation à durée indéterminée dès que possible
- Site de prestation : CHU - N.D. des Bruyères et CHU Ourthe-Ambève; selon les nécessités du service, ces prestations pourront s'effectuer sur un des autres sites d'activité du CHU.
- Horaire : temps plein (38h/sem.). Prestations de 07h36' par jour, du lundi au vendredi, entre 06 et 18h (avec 45' de temps de repas). Selon les nécessités du service, la fonction implique une flexibilité horaire et des prestations de week end le cas échéant
- Rémunération mensuelle brute à temps plein : 2299.70 euros (1.55)
 - Echelle au grade de Contremaître sans valorisation d'ancienneté à l'index 1,7069 (octobre 2018)
 - Montant à majorer éventuellement des allocations de foyer ou de résidence.
 - Possibilité de valorisation de l'expérience professionnelle (renseignements : voir ci-dessous).

Pour le personnel CHU, en cas de promotion, maintien du barème actuel et obtention d'une indemnité pour fonction supérieure pendant la période probatoire.

MODALITES DE SELECTION

- Examen des CV
- Entretien de présélection (par téléphone ou en nos bureaux) en fonction du nombre de candidatures
- Assessment par un bureau externe de sélection
- Entrevue finale avec jury

DEPOT DE VOTRE CANDIDATURE

- Cette fonction vous intéresse. Vous correspondez au profil recherché. Envoyez votre candidature pour le **09/02/2020** au plus tard :
 - ✓ si vous n'êtes pas/plus membre du personnel CHU : sur le site internet du CHU www.chuliege.be – rubrique « **travailler au CHU** »
 - ✓ si vous exercez au CHU en qualité d'indépendant: sur le site internet du CHU www.chuliege.be – rubrique « **travailler au CHU** »
 - ✓ si vous êtes membre du personnel CHU : sur l'intranet -> espace « myCHU » -> rubrique « nos offres d'emploi »
- Elle doit être accompagnée des documents suivants :
 - **lettre de motivation**
 - **curriculum vitae détaillé**
 - **photo d'identité**

Si vous n'êtes pas membre du personnel du CHU, vous devez **également fournir** :

- **Copie de votre carte d'identité (avec photo de bonne qualité)**
- **Copie du diplôme requis (ou copie de la reconnaissance de l'équivalence) et de ses annexes (formations théorique et pratique)**

Référence de l'appel à rappeler dans toute correspondance :
Appel 2020-012 - Gestionnaire de site - Secteur restauration Service logistique hôtelière et diététique

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE

- Sur la nature exacte des tâches liées à l'emploi, vous pouvez vous présenter ou vous informer auprès de Jonathan LEGROS, tel: 04/366 33 59
Nous vous conseillons vivement de vous informer préalablement sur la fonction à pourvoir.
- A propos des formalités administratives, vous pouvez vous adresser au Département de Gestion des Ressources Humaines - Service Recrutement – DEFLANDRE Renaud, 04/366.82.12, rdeflandre@chuliege.be

Le CHU de Liège est l'hôpital universitaire, public et pluraliste de Wallonie.

Avec ses 6000 collaborateurs, il est le principal employeur de la région liégeoise. Il déploie ses 1038 lits sur plusieurs sites. Outre son activité clinique, le CHU a une mission d'enseignement et de recherche pour élaborer et diffuser les progrès de la médecine au bénéfice de la communauté.

MISSION

Le gestionnaire de site restauration assiste le responsable de secteur dans la gestion opérationnelle et administrative du secteur.

Il assure la coordination des différents sites dont il a la charge ainsi que son organisation en transversalité. Il s'assure du respect des procédures, de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité.

Positionnement organisationnel	Département des Services Logistiques Service logistique hôtelière et diététique Secteur restauration
Liens hiérarchiques	Sous l'autorité
	du chef de service Logistique hôtelière et diététique, du responsable de secteur restauration et du responsable qualité pour les matières qui le concernent
	Sous la supervision
	A autorité sur
Liens fonctionnels	Supervise
	Le personnel de restauration y compris les cuisiniers en chef
	Collaborations internes
	-Le responsable du secteur restauration et du secteur diététique -L'ensemble du personnel des divers départements et services du CHU
	Collaborations externes

La définition de fonction est un document objectif et non exhaustif qui formalise le contenu de la fonction. Celle-ci est susceptible d'évoluer, notamment, selon les nécessités du service.

Responsabilités et activités transversales

Organisation quotidienne de l'activité

Organiser et répartir le travail: tâches périodiques, ponctuelles et exceptionnelles
Assurer la continuité du travail
Définir les besoins en matériel / consommables et veiller à leur utilisation adéquate
Superviser l'application des procédures et contrôler la qualité des prestations journalières
Assurer la gestion des problèmes liés à l'activité opérationnelle quotidienne et proposer des solutions

Vision prospective de l'activité

Participer à l'évolution de l'activité avec un souci de qualité
Accompagner les changements au sein de l'entité

Gestion des équipes

Contrôler les présences et le respect des horaires et en informer le responsable
En cas de problèmes ou de changements proposer des modifications de l'encadrement fonctionnel
Assurer la communication au sein de son équipe, prévenir et gérer les conflits
Assurer l'accueil, l'intégration du nouveau personnel
Assurer la formation pratique du personnel
Veiller à la responsabilisation, à la motivation et au bien-être au travail du personnel
Aider à la gestion et au suivi des candidatures et contrats
A la demande, participer à la préparation et/ou à l'entretien des évaluations du personnel

Participation à la démarche qualité

Participer activement à la démarche d'amélioration continue de la qualité mise en place au sein du secteur / service / département et de l'institution
--

Implication dans les activités du département / service

Réaliser les activités spécifiques et/ou ponctuelles déléguées par le responsable hiérarchique
Participer aux activités ou projets spécifiques liés à l'activité
Participer au rôle de garde (selon le service : sur site et/ou à domicile)

Gestion des stocks et consommations

Veiller à la bonne gestion des stocks

Gestion des repas

Superviser la réalisation des fiches techniques (description de la recette, des grammages, présentation de l'assiette, photo à l'appui)
Coordonner la production des repas diététiques particuliers, de l'alimentation protégée, du personnel et des visiteurs
Superviser la conception des cartes et des menus
Assurer à toutes les étapes, le contrôle de la qualité des produits
Vérifier quotidiennement la qualité et la valeur organoleptique des repas (assiette test)
Elaborer des offres pour des services spéciaux (réceptions, buffets, repas à thème...)
Être garant de la bonne gestion des fournitures en denrées alimentaires
Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets

Intégrer des produits respectueux de l'environnement, locaux, de saisons et équitables

Veiller à la réalisation des repas sains, équilibrés et savoureux

Responsabilités et activités spécifiques

Développement de la démarche qualité

Assurer l'application des règles spécifiques liées au secteur (HACCP)

Support administratif à l'activité

Assister le responsable dans la gestion des prestations (planification des horaires, gestion des congés, maladies, etc.)

Implication dans les activités du département / service

Participer au rôle de garde (selon le service : sur site et/ou à domicile)

Cadre de l'activité – Règlementation(s)

Législations et réglementations externes

Procédures et réglementations internes au CHU, au département ou au service

Département des services logistiques

Directeur du département : *Jean Codognotto*

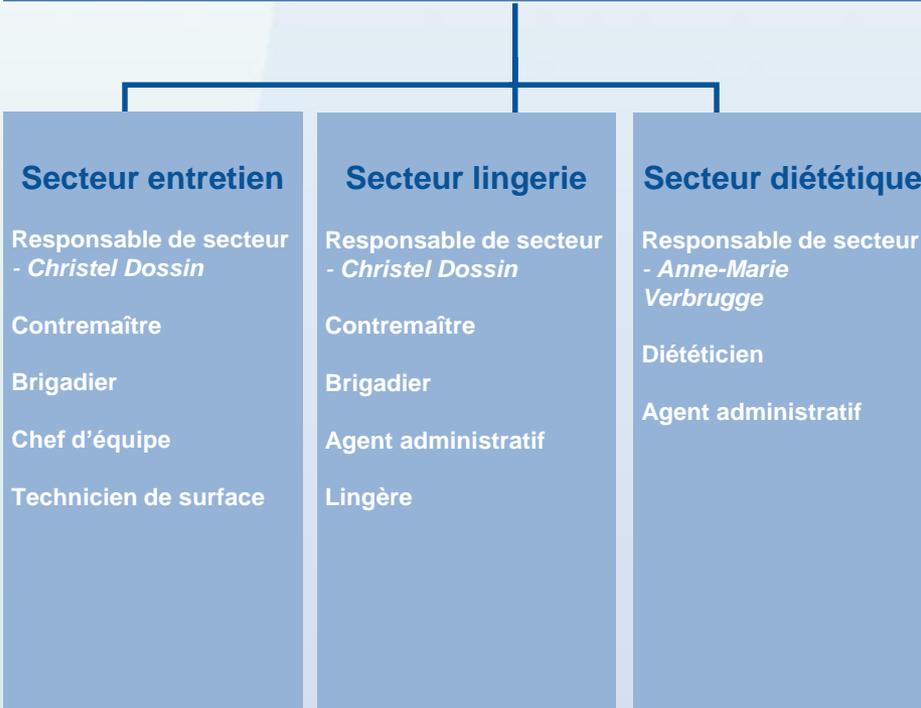
Secrétaire de direction
Gestionnaire de projets

Service logistique hôtelière et diététique

Chef de service : *Philippe Ledent*

Secrétaire administratif
Gestionnaire administratif

Responsable Qualité - restauration (QSHE)
Nathalie Potmans



Secteur restauration

Responsable de secteur
- *Jonathan Legros*

Agent logistique / Agent administratif

<u>Brull/CLC</u>	<u>Sart-Tilman</u>	<u>NDB</u>	<u>Esneux</u>	<u>CNRF/Seny</u>
Gestionnaire de site		Gestionnaire de site (à pourvoir)		Gestionnaire de site
Cuisinier chef				
Cuisinier				
Maître d'hôtel				
Chef d'équipe laverie Chef d'équipe assemblage		Chef d'équipe restauration		
Économe				
Commis de cuisine diététique				
Commis de cuisine référent				
Aide cuisinier				
Commis de cuisine				

— Liens hiérarchiques

— Autorité pour les matières Qualité, Sécurité, Hygiène et Environnement (QSHE)