

 <p>CHS DE LA SAVOIE Service DRH</p>	<p>AVIS DE VACANCE DE POSTE</p> <p>Affiché le 22/06/2026 Fin de parution le 01/08/2026</p>	<p>Direction des Affaires Financières et Economiques</p> <p>SERVICE RESTAURATION</p>
--	---	--

Grade : Responsable pôle qualité – service restauration

Temps de travail : 100 %

Amplitude horaire : 7 h 30 / 16 h 00

Service de rattachement : Direction des services économiques

Poste vacant à compter du : décembre 2026

Missions

Missions générales

Le responsable du pôle qualité assure la mise en œuvre, le suivi et l'amélioration continue de la démarche qualité et de la sécurité alimentaire au sein du service restauration.

Il veille au respect de la réglementation sanitaire et au bon fonctionnement du système d'assurance qualité.

Activités principales

Pilotage de la démarche qualité et HACCP

- Contrôler la bonne application des règles d'hygiène alimentaire et de bio-nettoyage en cuisine.
- Vérifier l'application des protocoles du système d'assurance qualité HACCP.
- Assurer la mise à jour des procédures et documents liés à la démarche HACCP.
- Préparer, éditer et vérifier la conformité des enregistrements (relevés de températures, contrôles de nettoyage) et assurer leur archivage informatique.
- Assurer la tenue et la mise à jour du dossier d'agrément sanitaire.

Gestion des contrôles et analyses

- Organiser et suivre les analyses microbiologiques réalisées par le laboratoire d'analyses.
- Réaliser la vérification hebdomadaire de la traçabilité via QR code, de la réception à la distribution
- Réaliser des prélèvements de surface et de traçabilité en interne.
- Analyser les résultats des contrôles sanitaires.
- Identifier les causes des non-conformités et proposer des actions correctives et préventives.
- Assurer le suivi des contrôles réalisés par les autorités sanitaires.
- Organiser et réaliser des audits internes trimestriels portant sur les bonnes pratiques d'hygiène (PMS)

Relation avec les autorités sanitaires

- Assurer la relation avec la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).
- Préparer et suivre les inspections sanitaires.
- Mettre en œuvre les mesures correctives demandées.

Suivi des non-conformités et amélioration continue

- Assurer le suivi des non-conformités.
- Rechercher et analyser les causes des dysfonctionnements.
- Proposer et suivre la mise en œuvre d'actions correctives.

Gestion documentaire qualité

- Assurer la création, la mise à jour et la diffusion des documents qualité.
- Communiquer les résultats des analyses, audits et contrôles.
- Veiller à la bonne diffusion et compréhension des procédures auprès des équipes.

Formation et sensibilisation du personnel

- Assurer la formation des nouveaux agents et stagiaires.
- Organiser les formations annuelles du personnel aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Sensibiliser et accompagner les équipes dans l'application des procédures qualité.

Suivi des outils informatiques

- Assurer le bon fonctionnement et l'exploitation du logiciel Traçalide et Datameal en collaboration avec le responsable de production.
- Participer au suivi du système de commande des repas et à l'exploitation des données.

Gestion des prestations internes

- Assurer le suivi de la prestation linge du service restauration en collaboration avec la blanchisserie inter-hospitalière.
- Assurer la gestion des équipements des protections individuelle (EPI)
- Suivi de leurs besoins, mise à disposition
- Sensibilisation des agents à leur utilisation

Participation à l'amélioration de la qualité de service

- Participer aux enquêtes de satisfaction organisées par l'établissement ou par le service restauration.
- Analyser les résultats et proposer des actions d'amélioration de la qualité de la prestation culinaire.
- Mettre en œuvre des actions correctives en cas de résultats non satisfaisants.

Communication

- Assurer la communication du service restauration auprès des offices alimentaires intra, extra-hospitaliers et des partenaires externes.
- Contribuer à valoriser l'image et la qualité du service restauration.

Encadrement

Encadrer et accompagner une équipe de six agents, en assurant une présence terrain et un suivi des secteurs définis dans l'organigramme.

Missions ponctuelles

- Peut être amené à remplacer le responsable achats dans ses fonctions
- Peut être amené à remplacer le responsable production dans ses fonctions
- Peut être amené à remplacer le responsable de la restauration dans ses fonctions.
- Peut être amené à remplacer un poste en cuisine dans ses fonctions.
- Participe aux différentes études et projets du service restauration.
- Participe aux différentes réunions de service organisées par la Direction de l'hôpital
- Participe à la commission nutrition restauration.
- Participe aux prestations externes

Dossier de candidature et délai

Une lettre de motivation et un curriculum vitae constituent le dossier de candidature.

Les candidatures doivent être adressées, **avant le 1^{er} août 2026**, à la Direction des ressources humaines du CHS de la Savoie – BP 41126 – 73011 CHAMBERY CEDEX ou drh@chs-savoie.fr

Renseignements

Auprès de Mme COLLOMBERT, responsable de service, au 04 79 60 51 62