



# Les Hôpitaux du Massif des Vosges Recrutent !

## Site Hôpital de Fraize

### QUALIFICATION

Filière d'études en restauration/hôtellerie jusqu'à BAC+3. BAC Pro, BTH, BTS, DUT, licence professionnelle

#### Spécificités :

Qualiticien(ne) et Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

- Suivi et contrôle des prestations sous traitées
- Connaissance impérative et application des règles d'hygiène et HACCP

### LES AVANTAGES

**CGOS** (prestations vacances prix réduit, chèques cultures, loisirs, billetterie, remboursement garde enfants, ...)

**Amicale** des Hospitaliers

**28 jours de congés** (25 CA + 1 FR + 2 HS) et **15 RTT**, proratisés par rapport au temps de travail

**Une maison d'assistantes maternelles** au sein du Centre Hospitalier de Saint-Dié

**Tarifs réduits** pour le train

### NOTRE REGION

Un établissement au cœur du Massif des Vosges, à proximité immédiate avec la montagne et toutes ses activités de plein air (ski, trail, randonnées, parapente, quad, accrobranches...)

175 clubs et associations  
41 Structures sportives  
380 kms de randonnées

Nous sommes à 80 kms de Nancy, Strasbourg et Colmar et très proches de l'Allemagne, de la Suisse et de la Belgique.

### L'environnement professionnel

Les « Hôpitaux du Massif des Vosges » ont été créés au 1er janvier 2022 par la fusion des Centres Hospitaliers de Saint-Dié-des-Vosges, Gérardmer, Fraize, Foucharupt, l'EHPAD Les Charmes et du CHI des 5 Vallées de Moyennantier, créant ainsi un cadre commun à l'ensemble de leurs activités médicales, chirurgicales, obstétricales, ainsi que l'ensemble de leurs activités d'accueil et de prise en charge médico-sociales.

#### QUELQUES CHIFFRES :

**1224 lits et places, 1700 professionnels de santé, 135 personnels médicaux et internes.**  
**158 millions d'euros de budget.**

### Nous recherchons

## 1 Responsable Restauration - H/F

### VOS MISSIONS

- Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies
- Organiser et contrôler les réceptions, la fabrication et la distribution des produits, dans le respect de la réglementation en vigueur
- Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies
- Gérer des ressources humaines, économiques et techniques mises à disposition
- Mettre en œuvre et contrôler l'achat des matières premières
- Optimisation des moyens techniques et humains qui lui sont confiés
- Garant de la maîtrise sanitaire des productions et distributions culinaires
- Veiller à l'application de la méthode HACCP, du plan maîtrise sanitaire, et de la législation en vigueur.

**Demandez nous la fiche de poste détaillée**

**DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES**  
**recrutement@chi-hmv.fr**