



[NOS OFFRES  
D'EMPLOI](#)



[NOS MÉTIERS EN  
IMAGE](#)



[CANDIDATURE  
SPONTANÉE](#)



[MON PROFIL](#)



[FAQ](#)



[STAGE SOIGNANT](#)



[STAGE AUTRE](#)

# Employé spécialisé restauration - CDD temps plein (F/H/X)

## Fonction

Mon avenir, je le choisis au CHwapi !

Rejoignez le Centre Hospitalier de Wallonie picarde à Tournai en tant qu'

EMPLOYE SPECIALISE RESTAURATION F/H/X

Vous disposez d'un **diplôme de bachelier**.

Des connaissances dans le domaine de la cuisine sont un atout.

Vous disposez des compétences suivantes : la **fiabilité et l'excellence**, la **collaboration** et le **travail en équipe**, l'**orientation patient et client interne**, le **travail avec rigueur et précision**, la **communication**, l'**esprit d'analyse et de synthèse**, la **gestion du stress**, ainsi que la **capacité à un bon suivi des dossiers**.

Vous êtes discret(e) et savez respecter le **secret professionnel**.

Et surtout, vous avez envie de vous lever chaque matin et de vous dire que vous occupez un **métier à haute valeur ajoutée « humaine »**.

### Votre mission :

Au sein de l'équipe restauration, votre mission consiste à effectuer le suivi administratif des commandes et le contrôle des coûts afin d'assister l'équipe d'encadrement du service de la restauration.

### Vos tâches principales

- ✓ Participer à la réalisation de la chaîne des commandes des unités de productions du service de restauration selon les procédures internes
  - ✓ Réceptionner, vérifier la concordance et traiter les livraisons au sein des unités de production
  - ✓ Effectuer le classement et l'archivage (bons de commandes, livraisons, ...)
  - ✓ Se charger de la préparation administrative des dossiers de réclamation
  - ✓ Résoudre les éventuels litiges avec les fournisseurs
  - ✓ Informer si nécessaire son responsable des difficultés persistantes
- ✓ Réaliser des fiches techniques alimentaires
- ✓ Suivre les indicateurs et identifier les risques liés au contrôle des coûts afin d'émettre des recommandations au Responsable Restauration
  - ✓ Calculer les ratios de gestion et de fonctionnement
  - ✓ Assurer un reporting régulier (ex : les changements de prix significatif, ...)
  - ✓ Surveiller les indicateurs clés (ex : benchmarks inter-hospitaliers, consommations énergétiques...)
  - ✓ Réaliser diverses analyses sur les ventes (quotidienne, menu engineering, produits best-sellers,...)
- ✓ Analyser les événements indésirables en collaboration avec le responsable du service de restauration et proposer des éléments de correction
- ✓ Effectuer les tâches administratives liées au fonctionnement du service de restauration
  - ✓ Rédiger des notes, des courriers, ...
  - ✓ Effectuer du classement et de l'archivage
  - ✓ Réceptionner les appels téléphoniques internes et externes (apporter une réponse immédiate ou transférer l'appel à l'interlocuteur adéquat)

## Offre

#### Notre proposition

- Bénéficier d'un plan d'accompagnement dès votre arrivée.
- Développer vos compétences professionnelles grâce à un catalogue de formations internes.
- Profiter d'avantages en matière de soins de santé.
- Rejoindre une équipe de 2700 collaborateurs SENSationnels investis dans une mission commune : « Bien-être et Etre bien ».

N'hésitez plus, rejoignez-nous !