



[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 !