

# Rejoignez L'Institut Paoli-Calmettes



**L'INSTITUT PAOLI CALMETTES (IPC), Centre Régional de Lutte Contre le Cancer situé à Marseille, est un des acteurs majeurs dans la Lutte contre le Cancer en France.**

Établissement privé à but non lucratif, l'IPC mobilise près de 2300 professionnels dans plus de 150 métiers pour assurer une mission de service public en santé, recherche et enseignement.

Ce poste implique des liens opérationnels quotidiens avec les unités de soins, le service diététique, le prestataire de restauration ainsi qu'avec les différents fournisseurs.

Le poste de responsable restauration est placé sous la responsabilité du directeur hôtellerie et logistique.

Le ou la titulaire du poste garantit l'exécution et la qualité de l'ensemble des prestations de restauration réalisées par les prestataires externes en place.

Ce poste s'intègre dans une dynamique de réhabilitation des locaux de la cuisine qui seront réinvestis en 2026 après des travaux.

## RESPONSABLE RESTAURATION H/F

### Missions principales:

- **Piloter les prestations sous-traitées** : suivi contractuel, animation de réunions avec les prestataires, contrôle qualité, gestion des enquêtes de satisfaction et maîtrise des coûts, délais et niveaux de service.
- **Assurer la gestion opérationnelle et budgétaire** : suivi du budget, planification des moyens humains et logistiques, contrôle de la facturation, respect du code de la commande publique.
- **Encadrer et animer les équipes internes** : management d'une équipe pluridisciplinaire composée d'une gouvernante, d'un magasinier et d'un cuisinier, gestion RH complète (gestion des plannings, formation, évaluations annuelles, accompagnement sur les missions, recrutement...).
- **Garantir la conformité réglementaire et la qualité** : application des normes d'hygiène (HACCP), sécurité, règles environnementales ; participation à la démarche qualité, rédaction/mise à jour de procédures, veille réglementaire.
- **Gérer le matériel et les locaux de restauration** : pilotage des maintenances et remplacements d'équipements, suivi de la vétusté, gestion des offices des services de soin, déclenchement des réparations nécessaires
- **Superviser la restauration hospitalière** : contrôle de la production et distribution des repas, relation avec les services de soins/diététique, organisation des prestations annexes.

## Profil recherché

 Diplôme obligatoire : Bac+3 à Bac+5 :

- Management de la restauration collective
- Hôtellerie-restauration
- Gestion des établissements sanitaires et médico-sociaux (option hôtellerie/logistique)

### Ce que nous recherchons chez vous :

- 3–5 ans minimum en **restauration collective** (en milieu hospitalier si possible)
- Une expérience **avec un prestataire majeur de restauration type Sodexo/Compass/ Elior** est un vrai atout
- Expérience en **pilotage de contrat** ou en **qualité** appréciée

## Vos soft skills font la différence !

- Rigueur et sens du contrôle
- Capacité à s'imposer face au prestataire sans conflit
- Orientation clients internes (patients / services)
- Bon relationnel interservices
- Réactivité et sens de l'organisation


### Les + :


**Restaurant et crèche d'entreprise, parking et participation au transport, télétravail, CSE...**

**Parcours d'onboarding, montée en compétences et formation**


 **Lieu** : Marseille

 **Contrat** : CDD sans terme précis

 **Disponibilité** : Dès que possible

 **Rémunération** : à partir de 3 254.40

€ reprise d'ancienneté possible

 Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Intéressé(e) ? On attend votre candidature !

Merci d'envoyer votre **CV** à l'adresse suivante :

[viala@ipc.unicancer.fr](mailto:viala@ipc.unicancer.fr)