



<https://latribunelibre.com/emploi/adjoint-responsable-de-la-cellule-expertises-en-achats-alimentaires-f-h>

Adjoint Responsable de la Cellule Expertises en achats Alimentaires F/H

Description

Mission générale :

Mettre en oeuvre des stratégies d'achat efficaces dans le secteur des achats liés à la restauration (80 millions d'euros, 80 marchés, 2600 produits et services)

- Connaissance fine du segment de marché confié,
- Mobilisation de techniques d'achat diversifiées : Sourcing fournisseurs, analyse fonctionnelle et qualitative, maîtrise normative et réglementaire, analyse financière, coût complet
- Réflexion approfondie sur les leviers à mobiliser,
- Mise à disposition des GH et des PIC de marchés adaptés aux besoins, performants, et suivis de manière approfondie
- Veille sur le secteur agroalimentaire en restauration collective
- Suivi quotidien des réclamations, en lien avec les contrôleurs de la cellule

Assurer le management de la Cellule Expertises et Conseils Alimentaire en l'absence de la responsable

- Assurer l'encadrement de la Cellule, organiser et contrôler son travail, contribuer à la formation des collaborateurs
- Contrôler et valider le suivi d'exécution des marchés : suivi des réclamations, mises en demeure, audits fournisseurs, visites des services restauration des GH, clauses de rendez-vous avec les fournisseurs stratégiques
- Garantir et valider le respect des plannings, et assurer le suivi interne des dossiers
- Assurer le suivi de la satisfaction des clients

Qualifications

Connaissances requises

Sécurité alimentaire

Techniques de restauration hospitalière

Diététique

Communication et relations interpersonnelles

Management

Gestion de projet

Suivi de tableaux de bord et d'indicateurs

Connaissance du fonctionnement de l'hôpital

Bonne maîtrise des outils bureautiques et de progiciels de gestion intégré type SAP

Connaissances à acquérir

Achat

Marchés, produits et fournisseurs

Règles de la commande publique

Négociation : méthodes et techniques

Organisme employeur

Siège de l'AP-HP

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS HOSPITALIÈRES

Lieu du poste

94043, LE KREMLIN BICETRE, LE KREMLIN BICETRE, France

Date de publication

23 octobre 2024 à 13:01

Valide jusqu'au

22.11.2024

Qualités professionnelles

Esprit d'analyse, de synthèse, Rigueur, méthode et organisation

Sens de l'écoute, qualités relationnelles et rédactionnelles

Disponibilité, dynamisme et autonomie, capacité d'initiative

Probité et sens du service public

PRE-REQUIS

Expérience en restauration hospitalière appréciée (responsable de production) et connaissance en diététique serait un plus

Déplacements à prévoir