



L'EPSM de l'agglomération lilloise recrute

1 CHEF DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Au sein du service DPHL

(Direction des Prestations Hôtelières et Logistiques) à Lommelet

Présentation de l'EPSM de l'Agglomération Lilloise

L'Etablissement Public de Santé Mentale de l'agglomération lilloise prend en charge les personnes ayant des troubles psychiques au sein de la population des 540 000 habitants de Lille, Roubaix, Villeneuve d'Ascq et environs.

L'EPSMal gère 376 lits, 152 places et une soixantaine de structures réparties sur la métropole :

- Le site principal de Saint André regroupant l'hospitalisation complète des secteurs lillois, le pôle Accueil thérapeutique, intersectoriel, et d'orientation, le pôle médico-technique et les pôles support,
- Le site de Lucien Bonnafé à Roubaix regroupant l'hospitalisation complète des secteurs roubaisiens
- Et une antenne administrative et logistique spécifique et 2 Cliniques pour anxiodépressifs,
 - 1 Clinique pour adolescents,
 - 6 hôpitaux de jour (adultes et enfants),
 - 26 Centres Médico-Psychologiques et centres d'accueil thérapeutique à temps partiel,
 - Des appartements thérapeutiques
 - Une Maison d'Accueil Spécialisée
 - 3 instituts de formation.

1 500 professionnels y travaillent : 100 médecins et 1400 professionnels non médicaux (personnels soignants et socio-éducatifs, personnels administratifs et personnels techniques et logistiques).

Contact

Direction des Ressources Humaines
03 20 63 76 26

Renseignements

Mme Severine KLOECKNER
Directrice des Prestations Hôtelières et Logistiques

Mr Régis DAMME
Responsable restauration

Candidature à adresser à :

La Direction des Ressources Humaines
Avant le vendredi 9 octobre 2026

Lettre motivée avec CV sous couvert de l'encadrement pour les candidatures en interne :
recrutement.drh-al@ghtpsy-npdc.fr

Siège administratif

197 rue du Général Leclerc
BP4 59850 Saint-André-lez-Lille cedex
03 20 63 76 00

epsm-al.fr

Établissement partie
du GHT de Psychiatrie
du Nord - Pas-de-Calais



Spécificité du service

Le service Restauration de l'EPSM de l'Agglomération Lilloise à Saint-André est composé d'une équipe de 22 agents qui distribue en moyenne 800 repas par jour auprès des patients et résidents de l'établissement et 150 à 200 repas au restaurant du personnel.

La cuisine fonctionne selon le principe de la liaison froide.

La production est établie 5j/7.

La distribution, le transport et la laverie sont quotidiens, 365 jours par an.

Le chef de production a en charge l'organisation de l'activité des secteurs :

- Déconditionnement
- petites préparations
- cuisson
- refroidissement
- conditionnement
- allotissement
- le management de proximité des professionnels travaillant sur ces postes.

Il exerce ses missions, sous l'autorité hiérarchique du responsable de la restauration (qui pilote en direct le secteur approvisionnement ainsi que le secteur laverie) et en lien étroit avec le responsable adjoint du service qui a en charge le Plan de Maitrise Sanitaire et le pilotage du self.

Missions générales

- Anticiper, planifier et coordonner les activités du personnel en cuisine ainsi qu'au conditionnement et à l'allotissement pour la bonne exécution de la production culinaire
- Organiser la fabrication et la distribution des produits dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Organiser et superviser le travail des équipes ainsi que la production quotidienne des repas dans les différents secteurs (préparations froides – cuissons – production pour self - conditionnement)
- Respecter des procédures et des fiches techniques et les corriger si besoin – diminuer les pertes.
- Etablir et faire appliquer le tableau de production en collaboration avec les responsables de cuisine.
- Encadrer les équipes de production
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Mettre en œuvre des actions d'amélioration continue (fabrication maison).
- Collaboration avec le service diététique ainsi qu'avec le service approvisionnement sur les aspects quantitatifs et qualitatifs
- Participer à l'élaboration des menus avec l'équipe diététique et les responsables cuisine.

Compétences et aptitudes requises

- Rigueur, sens de l'organisation et de la méthode
- Capacité à anticiper et à faire preuve de réactivité en cas de difficulté rencontrée
- Capacité à définir des processus précis, à rédiger des procédures, à mettre en place des outils de suivi
- Aisance relationnelle et sens du travail en équipe
- Aptitude à écouter, dialoguer, accompagner et gérer les conflits

Profil recherché

- Diplômes en cuisine (CAP, BEP, Bac pro)
- Expérience confirmée en cuisine collective ou en unité centrale de production
- Capable de créer une dynamique positive au sein des équipes, de valoriser les talents de chacun et de développer un engagement collectif dans un climat de confiance et de respect.
- Maîtrise des techniques de liaison froide et HACCP
- Aptitudes avérées pour le management et l'organisation
- Pratique confirmée des outils informatiques et capacité à utiliser/paramétrer un logiciel lié à la restauration collective (Datameal)
- filière technique, catégorie B

Lieux d'exercice

EPSM de l'Agglomération Lilloise – 1 rue de Lommelet – 59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

Conditions d'exercice

- Quotité du temps de travail 100% - Possibilités de travailler les jours fériés
- Horaires : 5h50 / 14h00