

## L'HÔPITAL NOVO RECHERCHE SON AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION

➤ L'Hôpital NOVO recrute son agent de production polyvalent pour le site de Beaumont.

### ➤ **Présentation de la structure**

L'Hôpital NOVO (Nord-Ouest Val-d'Oise) est un acteur incontournable du service public hospitalier de l'Ile-de-France. Son objectif est de contribuer à lutter contre les inégalités sociales et géographiques en matière d'accès aux soins, par le renforcement des compétences existantes et des coopérations intra et extra hospitalières.

Il se structure autour de 6 sites : Pontoise, Beaumont-sur-Oise, St-Martin-du-Tertre, Magny-en-Vexin, Marines et Aincourt.

### ➤ **Présentation du service**

**Le service Restauration, rattaché à la Direction Achats et Logistique de l'Hôpital NOVO (site de Beaumont-sur-Oise 95), est composé de 3 secteurs :**

#### 1. Le magasin alimentaire :

Chargé des commandes, de la réception et du contrôle des marchandises. Il stock les marchandises et les délivre à l'UCPA et au self. Il met à la disposition du service transport qui livre les différents secteurs rattachés à l'établissement les dotations hebdomadaires d'épicerie.

#### 2. La production :

Chargée de la production des repas dans le respect des règles HACCP. Elle produit l'ensemble des repas de l'établissement (hôpital général, EHPAD, PSY, self, ...).

#### 3. L'export :

Chargé de l'allotissement des repas pour l'ensemble de l'établissement (hôpital général, EHPAD, PSY, secteurs extérieurs), en chaîne plateaux et vracs.

#### 4. Le self :

Chargé d'une partie de la production et le service des repas (environ 70) pour le personnel de NOVO présent sur le site du Beaumont. Il est composé d'un agent à temps complet ainsi que d'un renfort agent pour le service.

Les horaires : 37h30 hebdomadaires réparties sur une amplitude horaire du service de :

- 06h00 à 15h00 du lundi au dimanche,
- 1 week-end travaillé par mois en moyenne et certains jours fériés selon les périodes de congés et volontariat, plus de week-ends peuvent être travaillés.

Les congés sont de :

- 25 CA 2 Hors Saison et 1 fractionnement selon la répartition.
- 14 RTT selon les récupérations

## ➤ **Identification du poste**

**Fonction : Agent polyvalent de restauration**

**Grade : Catégorie C**

**Position dans la structure :**

- Liaison hiérarchique :
  - Le responsable magasin alimentaire
  - L'adjoint au responsable du service Restauration
  - Le Responsable du service Restauration
  - L'Ingénieur Logistique/coordinateur des services Restaurations
  - La Directrice Achats & Logistique
- Liaisons fonctionnelles :
  - Le responsable du magasin alimentaire
  - L'adjoint au responsable du service de restauration
  - Le référent self
  - Le référent de son secteur
  - Le service transport

## ➤ **Missions du poste**

L'Agent Polyvalent de Restauration assure la mise en œuvre de la production des repas en respectant les règles HACCP et du service (de la réception en passant par l'export jusqu'à la distribution auprès du personnel, résidents et patients).

**Activités principales :**

- Réception de marchandises
- Stockage de marchandises
- Gestion des stocks
- Plaquage
- Production des repas
- Assemblage des repas
- Mise en barquettes
- Mise en plateaux
- Entretien du matériel
- Entretien des locaux selon les protocoles
- Contrôle des DLC et DDM
- Service au self
- Il entretient de bonnes relations avec les services clients internes,
- Transmission d'information à ses Responsables

## ➤ Prérequis

- Connaissance de la restauration collective.
- Connaissance du monde hospitalier.

## ➤ Compétences requises

- Apte au port de charges lourdes,
- Diplômé CAP et/ou BEP restauration souhaité
- Sens de l'organisation et de la rigueur,
- Aptitude au travail en équipe et autonomie,
- Respect des consignes de travail et règles de sécurité.
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Discerner les saveurs, les arômes
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention
- Utilisation logiciel métier
- Permis B souhaité

## ➤ Risques professionnels

- Port de charges lourdes répété de 5 kg minimum
- Travail en milieu chaud et humide
- Travail en milieu froid
- Déplacements de chariots
- Travail avec des gestes répétitifs
- Port de charges au-dessus des épaules
- Utilisation de matériels coupants/ tranchants / dangereux
- Travail en milieu humide
- Déplacement de palettes
- Choc thermique (passage du chaud au froid et inversement)
- Savoir lire rapidement les informations, bonne concentration et mémoire

**Si vous êtes intéressé(e) par cette offre, vous pouvez adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae détaillé) à :**

M. SIMON Frédéric  
[frederic.simon@ght-novo.fr](mailto:frederic.simon@ght-novo.fr)

Tous nos postes sont ouverts, à compétences égales, aux candidatures de personnes reconnues travailleurs handicapés et autres bénéficiaires de l'obligation d'emploi.