

L'HÔPITAL NOVO RECHERCHE SON RESPONSABLE MAGASIN ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

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

➤ **Présentation de la structure**

L'Hôpital NOVO est un nouvel établissement, né le 01/01/2023, de l'union de 3 établissements : le centre hospitalier René-Dubos de Pontoise (CHRD), le Groupe Hospitalier Carnelle Portes de l'Oise (GHCPO) et le Groupement Hospitalier Intercommunal du Vexin (GHIV).

Acteur incontournable du service public hospitalier d'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.

➤ **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, elle produit l'ensemble des repas de l'établissement (hôpital général, EHPAD, PSY, self, ...) selon les règles HACCP.

3. L'export :

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

Les horaires :

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

- 06h00 à 15h00 du lundi au vendredi,

Les congés sont de :

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

Identification du poste

Fonction : Responsable Magasin Alimentaire en restauration Grade : Catégorie B

Position dans la structure :

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

Missions du poste

Le responsable magasin organise, pilote, coordonne et contrôle au quotidien la gestion des flux et stocks physiques de matières, marchandises et produits alimentaires.

➤ **Activités principales :**

- Commandes
- Réception de marchandises
- Stockage de marchandises
- Gestion des stocks
- PEPS ou FIFO
- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels
- Organisation et description des processus spécifiques à son domaine, traitement des dysfonctionnements
- Planification de l'activité et de l'ensemble des moyens techniques à mettre en œuvre pour la continuité de service
- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle
- Contrôle des DLC et DDM
- Il entretient de bonnes relations avec les services clients internes,
- Transmission d'information à ses Responsables
- Notateur évaluation des titulaires de son secteur
- Participer à des missions pour la nouvelle cuisine
- Mise en place d'un nouveau logiciel (Datameal)

➤ **Prérequis**

- Connaissance de la restauration collective.
- Connaissance des produits alimentaires.
- Connaissance du monde hospitalier.

➤ **Compétences requises**

- Apte au port de charges lourdes,
- 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
- 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 logiciels métiers
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence
- Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Piloter, animer / communiquer, motiver une équipe
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes.
- Permis B souhaité

Risques professionnels

- Port de charges lourdes répété de 5 kg minimum
- Travail en milieu froid, chaud et humide
- Déplacements de chariots
- Travail avec des gestes répétitifs
- Port de charges au-dessus des épaules
- Utilisation de matériels coupants/ tranchants / dangereux
- 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

Date limite de dépôt des candidatures : Jeudi 31 juillet 2025

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