

L'HÔPITAL NOVO RECHERCHE UN EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION

➤ L'Hôpital NOVO recherche un(e) employé(e) polyvalent(e) pour le service restauration du site d'Aincourt.

➤ **Identification 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.

➤ **Missions du poste**

Le service Restauration du site d'Aincourt est rattaché à la Direction Achats et Logistique de l'Hôpital NOVO.

L'agent interviendra sur 2 missions : magasinier et déconditionnement

1/ MAGASINIER :

- Préparation des commandes des produits alimentaires et d'entretien
- Réception de marchandises
- Vérification de conformité de la marchandise reçue selon les règles HACCP et du service.
- Stockage de marchandises / Gestion des stocks
- Prise des températures
- Inventaire

2/ DECONDITIONNEMENT :

- Préparation, chargement, contrôle des échelles de chaîne de service
- Confection des plateaux repas

- Mise en place
- Rangement des reliquats

Missions communes :

- Entretien du matériel et des locaux selon les protocoles
- Contrôle des DLC et DDM
- Il entretient de bonnes relations avec les services clients internes,
- Transmission d'informations à ses Responsables

➤ **Conditions d'accès**

Formation et expérience exigées :

- CAP opérateur / opératrice logistique souhaité
- Bac pro logistique souhaité
- CACES 1, 2 et 3 souhaités,
- Connaissance de la restauration collective.
- Connaissance des produits alimentaires.
- Connaissance du monde hospitalier.

Compétences requises

➤ Savoir et savoir-faire :

- Maîtriser les techniques de rangement, de stockage, de signalétique et d'inventaire
- Connaître les caractéristiques techniques des produits ou matériels stockés
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (la méthode HACCP, le plan de nettoyage et de désinfection pour le magasinage alimentaire)
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des marchandises stockées
- Connaître et gérer les critères de péremption (DLC, DDM et DLUO)
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Maîtriser les outils bureautiques de base et savoir utiliser un logiciel de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites

- Maîtriser le calcul

➤ **Aptitudes**

- Etre autonome dans son travail
- Avoir le sens du travail en équipe
- Etre réactif
- Avoir le sens du contact
- Etre ponctuel

➤ **Horaires**

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

- 06h30 à 14h30 du lundi au vendredi,
- week-end et jours fériés travaillés.

➤ **Contraintes**

- Port de charges lourdes répété de 5 kg minimum
- Travail en milieu chaud et humide / froid
- Déplacements de chariots / échelles / palettes
- Travail avec gestes répétitifs
- Port de charges au-dessus des épaules
- Utilisation de matériels coupants/tranchants/dangereux
- Chocs thermiques entre les différentes zones
- Risques de brûlures / coupures

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

Cédric VILLENEUVE

Responsable Restauration UCP Aincourt/Magny/Marines

cedric.villeneuve@ght-novo.fr