

OUVRIER ET TECHNIQUE REF. R05-24

Agent de Maintenance Restauration



Caractéristiques du poste

Type de contrat : CDI/Mutation/Détachement

Modalité : Plein temps



POSTULER

Contexte

Le CHU de Rennes, acteur de référence dans la région Bretagne, recrute un Agent de Maintenance Restauration pour rejoindre son Unité Centrale de Production (UCP) située sur le site de Pontchaillou.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SECTEUR D'ACTIVITE:

- Le service Restauration du CHU de Rennes est composé d'une unité centrale de production, d'un pôle qualité UCP-Services de Soins, d'un pôle gestion et approvisionnement et de 3 restaurants. Il fonctionne 7 jours sur 7.
- Le service Restauration compte 140 agents et produit 6500 repas par jour.

LIEU D'EXERCICE:

- Unité Centrale de Production, CHU de Rennes.

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- Responsable Maintenance UCP et Services de Soins.

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES:

- Ingénieur Restauration
- Responsable Qualité Restauration
- Responsables de production UCP, Transport, Allotissement
- Responsables des Selfs et Internats

- Services de soins
- Direction des Plans et Travaux.

Mission

MISSIONS:

Sous l'autorité du responsable maintenance, il a en charge:

- La maintenance des équipements de l'UCP, des Selfs- Internat et offices alimentaires,
- Veille au bon état de fonctionnement des équipements de l'UCP, des Selfs, Internat et de certains équipements des offices alimentaires,
- Participe à la définition du plan de maintenance préventives et curatives,
- Participe au choix des nouveaux équipements,
- Sensibilise les utilisateurs aux bonnes pratiques d'utilisation.

ACTIVITES PRINCIPALES:

Mission – Maintenance UCP – Selfs et Internat :

- Réalise les opérations de maintenance préventives et curatives, sur l'ensemble des équipements de l'UCP, Selfs et Internat, selon ordre de priorité et criticité établi par le responsable maintenance : lignes de conditionnement, tunnels de lavage, convoyeurs, dépilleurs plateaux, lave-batterie, sauteuses, fours, trancheurs, chariots de remise en température, chariots et navettes de liaison, système d'étiquetage et divers équipements, ...
- Informe des indisponibilités des équipements et planifie ces opérations avec les responsables de secteur, de l'UCP et Selfs
- Sensibilise les utilisateurs aux bonnes pratiques d'utilisation, d'entretien et éléments de sécurité
- Assure le suivi informatique des opérations de maintenance : UCP, selfs et services de soins.
- En cas d'absence du responsable maintenance, réalise les devis de pièces détachées et les fait valider au responsable restauration
- S'assure des livraisons de CO2 liquide

Mission suivi maintenance installation frigorifiques / air comprimé:

- Signale les dysfonctionnements
- En cas d'absence du responsable maintenance, il établit les DI et participe aux réunions de suivi de maintenance des installations frigorifiques, avec la DPS.

Mission suivi maintenance bâtiment UCP-Selfs Internat:

- Signale les dysfonctionnements
- En cas d'absence du responsable maintenance, il établit les DI.

Mission – Maintenance équipements offices alimentaires :

- Réalise les opérations de maintenance préventifs et curatifs, des petits équipements des offices alimentaires : micro-ondes professionnels, chauffe brique, cafetières, lave vaisselle professionnel et semi professionnel, réfrigérateurs, chariots, chariots de remise en température, fours de remise en température.
- Sensibilise les utilisateurs aux bonnes pratiques d'utilisation, d'entretien et éléments de sécurité
- Assure le suivi informatique et statistiques des opérations de maintenance.

Mission – Qualité, Sécurité :

- Participe avec le Responsable Maintenance et Responsable Qualité, à la définition des plans de nettoyage, liés

notamment aux équipements,

- Participe avec la Responsable Qualité au suivi HACCP, en lien avec les équipements : contrôle des températures des chambres froides, cellules de refroidissement, étiquetage, contrôle des températures des produits dans les chariots,...
- Prévient des risques professionnels et s'assure du bon fonctionnement des éléments de sécurité des équipements

Mission - Nouveaux Equipements :

- Participe au choix des nouveaux équipements et donne un avis technique (critères techniques, qualité du SAV, facilité d'entretien et de nettoyage, ...).

Exigences du poste

DIPLÔME(S) PROFESSIONNEL(S) REQUIS OU SOUHAITE(S):

- Bac PRO , Bac : MSMA, electro-mécanique, pneumatique, froid
- Habilitation électrique
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et de la norme HACCP.

QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES:

- Connaissance de l'outil informatique : word et excel
- Élaborer et argumenter des scénarii/des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence
- Rigueur, organisation et méthode dans le travail,
- Aisance relationnelle,
- Esprit d'analyse et rigueur
- Dynamisme
- Etre force de proposition
- Evaluer et prévenir les risques professionnels.

CONDITIONS D'EXERCICES:

- Temps plein 100%
- Horaire de 7h30 à 15h30, du lundi au vendredi
- Disponibilité occasionnelle en dehors des horaires prévues
- Poste de catégorie C
- Engagement pour une durée moyenne de 3 à 5 ans.

Le poste, temps plein, est à pourvoir en CDI, détachement ou mutation.

Vous devez adresser votre CV et votre lettre de motivation en précisant la référence R05-24 à l'adresse suivante : dp-recrutement@chu-rennes.fr

Vous voudrez bien mentionner vos prétentions salariales ainsi que votre délai de préavis le cas échéant.

< PRÉCÉDENTE

TOUTES LES OFFRES

SUIVANTE >



CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE RENNES

This site uses cookies to enhance your navigation and improve the content offered to you.
However, you can disable them at any time.

✓ OK, ACCEPT ALL

PERSONALIZE