

OUVRIER ET TECHNIQUE REF. R02-22

Référent Hôtelier



Caractéristiques du poste

Type de contrat : CDD

Modalité : Plein temps

Service d'affectation : Restauration



POSTULER

Contexte

Le CHU de Rennes, acteur de référence dans la région Bretagne, recrute un Référent Hôtelier pour rejoindre le département de la Logistique.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SECTEUR D'ACTIVITE

Le département de la logistique est rattaché à la direction des Achats et de la logistique et est découpé en trois sous-secteurs :

- Un secteur processus approvisionnement non médicaux, production logistique : la plateforme logistique, la restauration, la blanchisserie
- Un secteur transport et distribution : les flux logistiques de matières (poids lourds et équipes pédestres)
- Un secteur de prestation vis-à-vis des unités de soins. Le référent hôtelier est rattaché à ce secteur. Il/elle est rattaché au service Restauration avec qui il exerce une complémentarité des missions. Il/elle exerce son activité principale au sein des unités de soins et offices alimentaires.

LIEU D'EXERCICE

- Poste basé à Pontchaillou ou autres sites du CHU

RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE : positionnement du poste dans l'organigramme

- La référente hôtelière principale
- L'ingénieur restauration

RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES

- Le responsable logistique du site
- Les cadres des services

- Les agents des différentes entités composant le CHU (services de soins, transport, magasins généraux, blanchisserie, restauration...).

Mission

MISSIONS:

L'agent hôtelier a une fonction d'entretien des équipements et d'hôtellerie. Il participe aux tâches permettant d'assurer le confort des patients. L'activité consiste à effectuer les activités suivantes : assurer l'entretien des matériels hôteliers liés à la restauration, réceptionner les armoires repas et participer à l'activité hôtelière dans le respect des règles d'hygiène, des circuits prévus et horaires définis.

ACTIVITÉS PRINCIPALES:

- Restauration – Offices alimentaires :
 - *Contrôle, réception et mise en place des chariots de repas,
 - *Mise en route des chariots de remise en température,
 - *Mise à disposition des couverts, des pichets/verres propres, ... et assaisonnements,
 - *Mise en place des chariots petits déjeuners (plateaux, couverts, épicerie, ...) et mise en place des cafetières,
 - *Commande des denrées alimentaires et rangement en fonction du FIFO,
 - *Assurer la vaisselle des repas (petit déjeuner, midi et soir)
 - *Entretien des offices et matériels hôteliers : frigos, micro-ondes, fontaines à eau, lave-vaisselles, pichets, mobilier, chauffes-briques...,
 - *Contrôle et traçabilité des températures des réfrigérateurs, purge des fontaines...,
 - *Gestion et passage de commandes alimentaires et des besoins hôteliers,
 - *Ajustement des besoins à l'activité du service (dotation vaisselle, produit alimentaire et produits lessiviels)
 - *Informé son responsable de tout dysfonctionnement observé
 - *Interlocutrice pour la prestation des accompagnants.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES:

- Purger les points d'eaux en cas de locaux inutilisés
- Participer aux enquêtes qualités et à l'analyse de l'activité du service en regard des prestations.

Exigences du poste

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

- CAP maintenance et hygiène des locaux
- BEP Carrières sanitaires et sociales
- BEP Métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement

FORMATION(S) REQUISE(S) OU SOUHAITEE(S):

- Connaissance du logiciel E-order, Actigest
- Formation HACCP : notion de base

EXPERIENCE(S), CONNAISSANCE(S) ET SAVOIR FAIRE REQUIS OU SOUHAITE(S):

- Savoir réaliser un inventaire
- Savoir gérer un stock de sécurité
- Être polyvalent sur les postes / tâches
- Gérer la manutention des charges
- Connaître le fonctionnement d'un système plein/vide
- Maîtriser les règles de sécurité incendie
- Connaissance et respect des normes d'hygiène

QUALITÉS REQUISES:

- Rigueur, ponctualité, politesse et discrétion
- Sens de l'organisation et d'anticipation
- Autonomie
- Disponibilité, réactivité
- Qualités relationnelles et sens de l'écoute

- Adaptabilité et polyvalence (changements de postes, de plannings).
- Capacité au travail d'équipe et acceptation des évaluations.
- Hygiène ; respect des différentes filières de tri des déchets.
- Respect des règles de sécurité et des bonnes pratiques en vigueur au sein du CHU.
- Souci du compte-rendu, notamment en cas de dysfonctionnement, d'erreurs de livraison (main courante à renseigner s'il y a lieu), rendre compte de l'activité.
- Aptitude à la manutention de charges

CONDITIONS D'EXERCICE:

- En autonomie, tout en respectant la fiche de Descriptif des Tâches, et en lien avec la hiérarchie.
- Polyvalent, l'agent pourra être amené à tenir différents postes au sein du service restauration.
- Poste en 07h30 en roulement : du matin : 07h00 – 15h00 ou de l'après-midi : 12h00 – 20h00
- Travail le week-end et/ou jours fériés 1 week-end sur 2.
- Poste de catégorie C
- Engagement pour une durée moyenne de 3 à 5 ans

Poste de catégorie C, est à pourvoir à temps plein, en CDD. Votre rémunération mensuelle brute sera de 1 663 €. Vous devez adresser votre CV et votre lettre de motivation en précisant la référence R02-22 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. Vous pouvez consulter le profil de poste sur le site du CHU de Rennes.

< 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