

1 Responsable du secteur Allotissement, Expédition, Laverie

Référence : 3134-18-0469/SSR du 30 mars 2018



Employeur : Centre Hospitalier Territorial

Corps /Domaine : Convention collective

Direction des achats et de la logistique

Durée de résidence exigée pour le recrutement sur titre : /

Lieu de travail : Médipôle Koutio

Date de dépôt de l'offre : Vendredi 30 mars 2018

Poste à pourvoir : immédiatement

Date limite de candidature : Vendredi 27 avril 2018

Détails de l'offre : Poste à pourvoir au Service Restauration

Mission :

Le responsable du secteur allotissement, expédition, laverie organise, coordonne et contrôle la gestion des produits finis, la préparation des commandes et des livraisons, en animant une équipe de 13 professionnels, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Il contrôle et vérifie la désinfection du matériel et des locaux associés. Il garantit la conformité et la qualité des prestations fournies. Il assure le relais comme responsable de secteur production froide. Enfin il peut de manière autonome assurer la permanence du service restauration des week-ends et jours fériés.

Missions principales

- Contrôle et suivi de la qualité des prestations, dans son domaine d'activité ;
- Planifie et coordonne la gestion de son secteur : gestion des moyens et des ressources (techniques, humaines) ;
- Coordonne l'allotissement (peut participer selon les besoins de service)
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités dans son domaine avec des autocontrôles ;
- Exploite les outils informatiques de commande de repas (éditions des récapitulatifs de travail pour son équipe) ;
- Encadrement, animation, formation, évaluation des personnes ;
- Organisation, coordination et suivi opérationnel des activités en coordination avec les autres secteurs de l'unité centrale de restauration et intervenants logistiques externes au service restauration (Médipôle et autres clients) ;
- Contrôle de l'entretien, du nettoyage des locaux, du matériel pour un maintien conforme à l'usage ;
- Vérifie l'enregistrement sur les documents liés à son domaine d'activité ;
- Evalue continuellement l'organisation et le fonctionnement du secteur étant force de proposition auprès de sa hiérarchie ;
- Contrôle de la conformité des chariots au départ et au retour ;
- Contrôle de traçabilité des activités (horodatage) ;
- Transmet au référent qualité et responsable de production les écarts constatés

Caractéristique particulière de l'emploi :

- Travail dans une plage horaire de 07h30 et 16h00 du lundi au vendredi et une permanence week-end selon le roulement
- Travail jours fériés/chômés par roulement
- Activité réalisée dans un environnement clos, bruyant et sujet à des variations de températures importantes
- Port de charges lourdes

- Manutentions importantes
- Station debout prolongée
- Port des EPI
- Maitrise des contraintes de management d'équipes

Profil du candidat

Savoir / Connaissance/Diplôme exigé :

- CAP/BEP/BAC Pro restauration-alimentation
- Connaître et faire appliquer les procédures de traitement définies, les protocoles d'hygiène et de sécurité
- Etre capable de planifier, organiser, répartir la charge de travail et participer à l'allocation des ressources
- Connaître les techniques culinaires
- Connaître les équipements et technologie de son domaine d'activité
- Connaître les techniques d'hygiène et de sécurité (HACCP, Bactériologie)

Savoir-faire :

- Expérience en cuisine collective de 5 ans minimum
- Nettoyer les équipements de production et de conditionnement

Comportement professionnel :

- Arbitrer, décider, concevoir, piloter et évaluer dans son secteur
- Piloter, animer, communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
- Evaluer, développer, valoriser, les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Travailler en équipe avec l'encadrement UCP.

Contact et informations complémentaires :

Pour toutes informations supplémentaires, veuillez contacter Gémina Chin –
Cellule recrutement du CHT - tél: 20.80.00 – poste 8662 [mail : gemina.chin@cht.nc](mailto:gemina.chin@cht.nc)

POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE

Les candidatures (CV détaillé, lettre de motivation, photocopie des diplômes, fiche de renseignements et demande de changement de corps ou cadre d'emplois si nécessaire*) précisant la référence de l'offre doivent parvenir par :

- voie postale : BP J5-98849 - Nouméa cedex
- dépôt physique : Direction des Ressources Humaines- Cellule recrutement - CHT
- mail : gemina.chin@cht.nc

*La fiche de renseignements et la demande de changement de corps ou cadre d'emploi sont à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

Toute candidature incomplète ne pourra être prise en considération.

Les candidatures de fonctionnaires doivent être transmises sous couvert de la voie hiérarchique