

## 1. TECHNICIEN DU BATIMENT ET DE L'EQUIPEMENT

Reference : 00001/0000/0000 du 01 mai 2017



Employeur : Centre Hospitalier Territorial

Cadre/Service : Technicien les gros/Equipement

Direction : Direction Technique

Durée de validité exigée pour le renouvellement de titre : ce certificat est à vie

Lieu de travail : Menton/les Eaux

Poste à pourvoir : immédiatement

Date de dépôt de l'offre : vendredi 11 mai 2017

Date limite de candidature : vendredi 11 juin 2017

Détails de l'offre : Polyvalent Cuisine et Mobilier

Grade (NORME) : Technicien

Missions :

Il est chargé de la maintenance des équipements de la cuisine, du mobilier et des petits équipements de l'établissement : mobilier scolaire et de soins, mobilier de salles et de bureaux, imprimantes et équipements de cuisine.

Activités principales :

- Il assure la maintenance préventive et corrective immédiate et suit la maintenance préventive
- Il assure tous les petits travaux liés au mobilier en bon état et en bon fonctionnement de l'établissement : installation d'équipement, montage et démontage de meubles, travaux de peinture...
- Il est partenaire technique pour les activités liées à la gestion de site
- Il agit pour des besoins techniques et de la CMI
- Création et suivi des demandes d'intervention
- Il assure le suivi des entreprises sous traitantes et organise les chantiers nouveaux de suivi des contrats

Caractéristiques particulières de l'exercice :

- Relations avec toutes les unités de l'HT
- Travaux liés à l'exploitation et de la maintenance
- Travaux de terrain
- Besoins de contacts et experts

Profil du candidat :

Grade (Connaissance/Diplôme exigé) :

- Minimum 501 techniques avec expérience en maintenance, équipement de cuisine et en entreprise
- Qualification technique (B2 - B3)
- Niveau de grade 05

Qualité de :

- Bonne maîtrise des outils informatiques
- Connaissance d'un logiciel de GMAO type GMAO2

Compétences professionnelles :

- Une des qualités de l'organisation, méthode et grande rigueur
- Agilité au travail et esprit
- Éthique professionnelle