



CENTRE HOSPITALIER
DE MÂCON

Direction des Ressources Humaines

Directeur Adjoint : Marie-Laure PERDRIX – Secrétariat : 03.85.27.50.50

SECTEUR RECRUTEMENTS – MOUVEMENTS

Tel : 03 85 27 50 52 / 53 93 – Mail : recrutement@ch-macon.fr

LE CENTRE HOSPITALIER DE MÂCON

(Etablissement support du GHT de la Bourgogne Méridionale situé au sud du département de Saône et Loire, autoroutes A6/A40, gare TGV 1 h 40 de Paris et de Marseille – 1 h de Genève, 70 kms de Lyon, cadre de vie apprécié)

**Établissement hospitalier dynamique et en pleine expansion,
1014 lits, offre de soins diversifiée, + 2000 agents**

RECRUTE

Agent Polyvalent en Restauration Collective (H/F) (en remplacement - poste de soir)

Description des activités :

- Ranger les denrées alimentaires par catégorie et en fonction de leurs dates de péremption
- Contrôler la qualité et la conformité des produits livrés en cuisine.
- Ranger les produits d'entretiens et non alimentaires dans les lieux dédiés
- Approvisionner en produits alimentaires, en matériels son secteur
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires et produits non alimentaires
- Contrôler la qualité et la conformité des produits avant utilisation et distribution
- Conditionner les denrées alimentaires selon les exigences demandées (grammage, présentation)
- Participer à la préparation des plateaux repas des patients
- Distribuer les chariots repas et répondre aux demandes des services
- Distribuer le pain pour les services en fonction du support de répartition
- Respecter et être sensible à la présentation des plats
- Contrôler la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Respecter le planning de nettoyage et assurer la traçabilité des opérations de nettoyage
- Participer à la plonge
- Participer aux transports des chariots repas.
- Assurer la gestion du linge du service (rangement du linge propre et remplacement des sacs à linge)
- Prendre en charge le téléphone de permanence de la cuisine
- Renforcer l'équipe de cafétéria suivant les nécessités de service

Compétences et aptitudes :

- Savoir appliquer la méthode HACCP et rendre compte
- Organisation en liaison froide
- Normes d'hygiène et de sécurité

Savoir-faire :

- Respecter les grammages lors de la réalisation des plateaux repas
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés de cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer la traçabilité
- Évaluer la conformité des produits et préparations
- Travailler en équipe

Recrutement :

- CDD de courte durée renouvelable en fonction de l'évolution du besoin et des évaluations professionnelles
- Poste à pourvoir rapidement
- Base de travail : 37h30 / semaine – **Horaire 12h30-20h00** – travail les week-ends et jours fériés par roulement - avec 25 jours de congés + 15 jours de RTT (pour une année complète travaillée)

Pour tout renseignement complémentaire, contacter le secteur recrutement :

- Déborah DOMINGUEZ GARCIA, gestionnaire secteur recrutement (tel : 03 85 27 53 93)

Pour postuler, adressez votre candidature (CV + lettre de motivation)

- Via l'offre publiée sur le site internet www.ch-macon.fr - bouton « soumettre ma candidature »
- Par mail : recrutement@ch-macon.fr
- Par courrier postal adressé à : Centre Hospitalier de Mâcon - Direction des Ressources Humaines
- 350 Boulevard Louis Escande - 71018 MACON Cédex