

MAGASINIER (E)

PMGR - SERVICE RESTAURATION

Repos Fixe

Mise à jour le 05/12/2025

PRE-REQUIS OBLIGATOIRES

- CAP/BEP magasinier
- Permis B
- Permis cariste (CACES)
- Expérience en cuisine Collective Hospitalière ou en cuisine Traditionnelle

CONTEXTE DU POSTE

Le CENTRE HOSPITALIER DE MONTFAVET est un acteur majeur en psychiatrie générale, handicap et précarité sur le territoire du Vaucluse et du nord des Bouches du Rhône. Il propose une offre de soins riche et diversifiée allant de la périnatalité à la personne âgée, tant dans le domaine sanitaire que le médico-social.

DESCRIPTIF GENERAL DU POSTE

Définir et mettre en œuvre le plan d'approvisionnement, assurer les commandes, la réception, le stockage, la préparation et la distribution des marchandises et des produits nécessaires aux utilisateurs, en optimisant les stocks.
Gérer les stocks physiques de matières et produit. Assurer le nettoyage des équipements et du matériel de l'atelier

ACTIVITES PRINCIPALES

- Chargement / déchargement de biens, de produits
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle technique des outils/des matériels
- Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité
- Gestion des stocks de produits, de matériels (saisie, suivi, contrôle, relance commandes)
- Saisie, mise à jour et / ou sauvegarde de données, d'informations, de tableaux, dans son domaine d'activité
- Transport et livraison de biens, de produits
- Utiliser les logiciels métier

SAVOIR-FAIRE

Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence

- Faire remonter l'information sur le dysfonctionnement des équipements
- Informer la hiérarchie de la dégradation des locaux
- Contrôler la qualité des produits, alerter l'encadrement si nécessaire et traiter l'information
- Etre rigoureux au niveau du suivi des stocks
- Veiller au flux des marchandises

Conduire des installations, des équipements relatifs au domaine de compétence, en optimiser le fonctionnement – je pense que cette compétence est identique à la n°2

Conduire un engin motorisé, un véhicule de levage, de portage

- Appliquer les règles de sécurité
- Veiller à l'entretien et au bon fonctionnement des matériels

Travailler en équipe / en réseau

- Echanger avec les différents secteurs au sein du service
- Savoir repérer les bons interlocuteurs
- Transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service
- Répondre aux attentes des différents interlocuteurs (service de soins, direction...)
- Venir en aide à ses collègues de façon spontanée
- Participation active et constructive aux différentes réunions de secteur

Utiliser les logiciels métier (DATAMEAL, GEF) – bureautiques et Intranet

Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine

- Connaissance et application du PMS
- Suivre les éléments de traçabilité (relevé de température, étiquetage, suivi des refroidissements...)
- Se tenir informé de l'évolution des procédures relative à son domaine de

QUALITES ET APTITUDES ATTENDUES

- Capacité d'écoute et de communication
- Esprit de collaboration et de co-construction
- Capacité d'adaptation
- Polyvalence dans le travail et autonomie
- Capacité à rendre compte
- Travailler en équipe / en réseau : échanger avec les différents secteurs du service – transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service – répondre aux attentes des différents interlocuteurs (services de soins – Direction ...) – aider ses collègues si besoin

CONDITIONS DE TRAVAIL

- En décompte horaire (20RC + 6RT) – en adéquation avec la charte du temps de travail
- Repos fixes : travail week-end toutes les 6 à 8 semaines avec planning annuel établi par roulement.
- Horaires de journée sur la base de 6h00/14h00 – amplitude 8h – Amplitude horaire du service 5h00/18h00

RELATIONS PROFESSIONNELLES

- Direction des services logistiques et économiques.
- Ingénieur des services logistiques.
- Responsable service restauration.
- Ensemble des membres de l'équipe service restauration.
- Personnels des services de soins.
- L'équipe des transports de biens.

RISQUES PROFESSIONNELS

- Risques de chutes et de glissades.
- Risques liés aux manutentions manuelles, aux postures et aux gestes répétitifs.
- Port de charge lourde 20kg.
- Risques de coupures.
- Contraintes thermiques.

AVANTAGES

- Des offres loisirs, sport et culture pour tous les agents (CLOS, CGOS)
- Tickets restaurant sous condition d'affectation
- Crèche hospitalière sur le site de Montfavet, ouverte de 5h45 à 21h15
- Forfait mobilité durable jusqu'à 300€ par an pour l'implication sur les trajets domicile – travail (engins éligibles ou co-voiturage)
- Parcours professionnel diversifié possible du fait de l'offre de soins, tant dans le domaine sanitaire que médico-social
- Pour se former : Plan de formation adapté