

Responsable Bio nettoyage 100%



PMGR - SERVICE RESTAURATION

Mise à jour le 05/02/2026

PRE-REQUIS OBLIGATOIRES

BAC pro spécialités Hygiène propreté et environnement / ou BTS hygiène propreté et environnement souhaité
Permis B
Expérience souhaitée : cuisine centrale et / ou en société (usine) agroalimentaire

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

Réaliser les opérations de nettoyage dans les différents secteurs du service, vérifier la qualité des opérations de nettoyage aux moyens d'autocontrôles, renseigner et vérifier les différentes traçabilités ainsi que le respect des procédures afin de lutter contre les infections nosocomiales.

Animer, diriger une équipe polyvalente assurant l'entretiens des locaux, la plonge batteries, le service au self du personnel ainsi que la caisse au self (régie)

Veiller à la bonne utilisation des produits et des matériels mis à la disposition des agents.

Referent aux différents marchés publics du secteur.

ACTIVITES PRINCIPALES

Savoir organiser et prioriser les différentes missions du secteur ainsi que les nettoyages spécifiques des différents secteurs de la cuisine centrale

Etre en poste et participer aux différentes tâches d'entretiens des locaux

Contrôle du nettoyage et des traçabilités, des bonnes pratiques d'hygiène en corrélation avec la réglementation HACCP ainsi que l'approvisionnement en produits et usage unique des différents secteurs (commandes des produits et usages uniques)

Suivi des documents en cours, fiches de postes des différents secteurs, des traçabilités et la mise à jour de l'ensemble des documents du secteurs (PMS)

Vérification et contrôle de la bonne utilisation des produits, des matériels, des équipements ainsi que des installations spécifiques à son domaine (relationnel avec les différents fournisseurs de matériels et de produits)

Service au restaurant du personnel, traçabilités, température, échantillons

Apprendre et maîtriser la caisse du self (encaissement tarifs repas)

Évacuation des déchets de diverses natures.

ACTIVITES SPECIFIQUES et SAVOIR-FAIRE

Contrôle du respect des règles, procédures, protocoles, normes et standards

Participation active à l'élaboration et l'actualisation des procédures, protocoles ou des consignes et règles relatives au service restauration.

Proposition d'améliorations des pratiques, dans le respect des processus institutionnels et circuits de validation.

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

Animation de réunions secteurs, rédiger des rapports et communiquer avec les différents responsables de secteurs

Participer à l'élaboration des marchés public du secteur

Polyvalence et management participatif

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

Direction des ressources humaines

Centre hospitalier de Montfavet | Avenue de la Pinède | CS 20107 | 84918 AVIGNON cedex 9

04 90 03 92 85 | www.ch-montfavet.fr



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

Horaires de journée sur la base de 8h00/16h00 – amplitude 8h ou 6h30/16h00

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 brûlures et 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