

 CHS DE LA SAVOIE Service DRH	AVIS DE REMPLACEMENT Sur le secteur allotissement/plonge Juin 2026	POLE TECHNIQUE SERVICE RESTAURATION
---	---	--

Grade : Agent de restauration (horaires 6h30-14h30)

Service : cuisine

Temps de travail : 75 à 90 % (80 % autorisé sous réserve de remplir certaines conditions)

Service de rattachement : Direction des Services Economiques/cuisine

Poste vacant à compter du : mois d'octobre 2026

MISSIONS SPECIFIQUES DU POSTE

L'agent assure l'assemblage et l'allotissement des repas après leur conditionnement, en vue de leur expédition vers les unités intra-hospitalières et extra-hospitalières, ainsi que vers les structures extérieures (EHPAD, ADMR, établissements scolaires).

Il assure :

- L'édition et l'assemblage des commandes de repas journalières via le logiciel Datameal.
- La répartition des plats pour les repas du soir, du lendemain midi ainsi que les BOF des petits déjeuners pour les unités de soins.
- La prise en compte des modifications du nombre de repas transmises par les unités de soins via la messagerie cuisine.
- La préparation et l'allotissement des repas intra-hospitalières et extra-hospitalières, ainsi que les structures extérieures (EHPAD, ADMR, établissements scolaires).
- La participation aux différentes tâches d'entretien conformément au plan de nettoyage et de désinfection du secteur.
- Le suivi des demandes, le traitement des réclamations clients et la transmission des informations aux responsables.
- La gestion des PCEA dans les chambres froides (DLC, rotation, rangement.)
- L'enregistrement des documents HACCP du secteur.

MISSIONS PERMANENTES DU LUNDI AU MERCREDI ET LE VENDREDI

Début de poste – 6h30

- Validation des températures
- Lancement des éditions Datameal
- Editions différentiel, nom + tous confondus ainsi que les doubles des chaines du soir, du midi et des petits déjeuners.
- Assemblage des éditions.
- Réajustement des repas du midi à l'aide du différentiel.
- Remplir les documents de contrôle des expéditions.
- Allotissement du repas du soir, (une fois terminé faire une fin d'opération de la CF+7 sur tous les fixes avant de les éliminer)
- Réalisation des plats témoins et du repas de l'interne.
- Allotissement des petits déjeuners ainsi que celui de l'interne à faire le lundi.
- Allotissement des repas scolaire du jour (horaire butoir de 10h30).
- Vérification des plats tests des établissements scolaires (chaud et froid).
- Rangement des chaines arrivant de la CF+6 par jour de consommation et pointage sur le menu affiché de la semaine.
- Mise en place de la chaine du lendemain midi et réalisation des plats témoins.
- Allotissement des repas du lendemain midi.
- Gestion des plats témoins et renseignements des documents d'expéditions
- Nettoyage et désinfection des CF+6 et CF+7 le lundi et validation du plan de nettoyage et de désinfection.
- Rangement des PCEA et gestion des excédents des chaines.

- Pause déjeuner 11h-11h30.
- Préparation de la chaîne du lendemain midi.
- Lancement et assemblage des éditions Datameal à 13h30.
- Prise en compte du différentiel Datameal pour les repas du soir.
- Participation au chargement du camion
- Traitement des mails et réclamations pour le repas du soir jusqu'à 14h45.
- Mission journalière à rééditer le mardi, mercredi et jeudi.
- Nettoyage du matériel, des plans de travail et des locaux, conformément au plan de nettoyage et désinfection du secteur.

MISSIONS SPECIFIQUES DU VENDREDI

- Lancement des éditions (incluant les glaces en période estivale)
- Réajustement du repas de midi via le différentiel.
- Préparation de la chaîne du vendredi soir (penser à faire une sortie de CF+7 sur tous les fixes).
- Vérification des fixes pour tout le weekend et des chaînes avec l'édition des tous confondus sorties le matin.
- Allotissement des repas scolaires du jour et vérification des plats tests des préparations froides.
- Préparation des petits déjeuners du dimanche.
- Préparation de l'allotissement de la chaîne du samedi midi.
- Editions du vendredi (Différentiel, noms + tous confondus pour le weekend en cas de panne informatique à 13h30)

MISSIONS COMPLÉMENTAIRES : RENFORT PLONGE

Selon la charge service, l'agent assure :

- Entretien, nettoyage et désinfection des ustensiles de cuisine et du matériel de transformation.
- Désinfection des bacs gastronormes au tunnel de lavage.
- Enregistrement des documents de traçabilité du secteur
- Surveillance du bon fonctionnement des équipements de lavage (GranulDisk, tunnel de lavage), ainsi que des conteneurs utilisés pour la livraison des repas scolaires.
- Entretien et nettoyage de la zone plonge-batterie et des abords extérieurs du quai de retour des expéditions.

MISSION PONCTUELLE

Remplacement ponctuel sur un autre poste du service restauration selon les besoins

DOSSIER DE CANDIDATURE ET DELAI

Une lettre de motivation et un curriculum vitae constituent le dossier de candidature.

Les candidatures doivent être adressées au Directeur chargé des ressources humaines **avant le 25 juillet 2026**

RENSEIGNEMENTS

Auprès de Madame COLLOMBERT, responsable du service restauration : restauration@chs-savoie.fr – tél 04-79-60-51-62