



AGENT(E) DE RESTAURATION Unité Centrale de Production

Le Centre Hospitalier Ariège-Couserans (CHAC) est un hôpital de proximité situé à Saint-Girons dans l'Ariège, au pied des Pyrénées Ariégeoises. Il bénéficie d'un cadre de vie exceptionnel.

L'offre de soins du CHAC est complète : Etablissement départemental de Psychiatrie, il assure également la prise en charge d'activités diversifiées : urgences, soins critiques, médecine, chirurgie et obstétrique. Il présente une offre de soins de réadaptation et de gériatrie sur l'ensemble de la filière, d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes et d'accueil du poly handicap, complété par un plateau technique complet et de proximité.

Le CHAC compte 439 lits et places, emploie environ 1000 salariés, dont 80 médecins, exerçant sur 4 pôles Cliniques : pôle Médecine - Chirurgie - Obstétrique, pôle Gériatrie - Réadaptation, pôle Psychiatrie (intra et extra), pôle Médicotechnique.

Au service de son public et des valeurs de service public, le CHAC accueille les patients avec une constante préoccupation de qualité et de sécurité, qualité des soins confirmée par la certification sanitaire de la Haute Autorité de Santé en 2024.

Poste recherché :

AGENT(E) DE RESTAURATION – Unité Centrale de Production du CHAC

Poste vacant, CDD pouvant évoluer vers CDI - A pourvoir de suite

Lieu d'exercice : Centre Hospitalier Ariège-Couserans – Site de Rozès
Sous la direction du responsable de restauration.

MISSIONS

- Il/elle contrôle et suit de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité,
- Il/elle applique et respecte la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire (HACCP, BPH),
- Il/elle participe au nettoyage et désinfection des locaux et outils de travail,
- Il/elle assure la livraison des repas,
- En outre, le responsable de service pourra lui confier toute mission qu'il jugera utile au regard des besoins de services.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Connaissances requises (savoir)

- Maîtriser les différents types de nettoyage, désinfection et maintenance des locaux,
- Discerner les goûts et saveurs,
- Assister une production culinaire et son conditionnement,
- Maîtriser la réglementation en hygiène alimentaire (HACCP, BPH),
- Peser, mesurer,
- Contrôle qualité de produits.

Compétences requises (savoir-faire)

- Rédiger des informations relatives à son domaine d'activité,
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétence,

- Choisir et mettre en œuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier/sa spécialité,
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser,
- Travailler en équipe/en réseau,
- Utiliser les techniques gestes et postures/manutention.

Qualités professionnelles attendues (savoir-être)

- Grande polyvalence,
- Capacité d'adaptation,
- Sens de l'organisation,
- Bon sens,
- Rigueur, méthode.

CONDITIONS D'EXERCICE LIÉES AU POSTE

Quotité de temps de travail : Temps plein

Rythme de travail :

- **Horaires de travail** : 07h00-15h00, 07h30-15h30, 08h00-16h00, 09h00-17h00 selon le poste de travail
- **Cycle de travail** : 07h40
- **Repos variable** : variable, travail 1 Week-end sur 2 et les jours fériés

Particularités du poste (risques spécifiques, ...)

- Exposition au chaud et au froid,
- Coupures, brûlures,
- Manipulation de produits chimiques,
- Risque routier,
- Port de charges lourdes.

Niveaux requis

- **Formation initiale** : CAP cuisine ou expérience en restauration collective souhaitée.
- **Exigences particulières** : condition physique permettant la résistance au chaud et au froid (2 à 8°C), Permis B véhiculé.

Contacts :

Candidatures à envoyer au secrétariat par mail à secretaire.drh@ch-ariège-couserans.fr
ou

✉ Centre Hospitalier Ariège-Couserans – DRH
BP 60111 – 09201 SAINT-GIRONS Cedex

☎ : 05.81.09.14.40/05.61.96.21.94

