



## Le Centre Hospitalier de Valenciennes recrute

### un APPRENTI TECHNICIEN DE MAINTENANCE H/F rattaché au Pôle LOGISTIQUE

**Contexte :** *Le Centre Hospitalier de Valenciennes est une structure de santé comptant près de 5000 salariés travaillant sur plusieurs sites. Ce qui en fait le plus important employeur du Valenciennois.*

*Le Centre hospitalier de Valenciennes, situé à 30 minutes de Lille et à 1 heure de Bruxelles, est l'établissement référent du Territoire de santé du Hainaut-Cambrésis.*

*Avec près de 2 000 lits dont 900 de MCO, le Centre hospitalier de Valenciennes est le troisième hôpital de la région Hauts de France après le CHRU de Lille et le CHU d'Amiens. Etablissement support du Groupement Hospitalier (GHT) de territoire du Hainaut-Cambrésis, il couvre un bassin de santé de 800 000 habitants et regroupe l'ensemble des spécialités médicales à l'exception de la chirurgie cardiaque, de la radiothérapie et de la greffe.*

*Le CHV est composé de 13 Pôles d'activités médicales et médico-techniques et bénéficie d'une délégation médicale de gestion élargie, d'une dynamique de projet importante et d'une ouverture à l'innovation.*

#### Information générale

**Pôle :** Logistique (14)

**Département :** Clientèle

**Service :** UCPC

**Unité Fonctionnelle (UF) :** 0211 Cuisine

**Hiérarchie :** Responsable maintenance, Adjoint au responsable de restauration, Responsable restauration

#### Présentation du poste :

- Réaliser des travaux de maintenance, d'entretien, d'installation et de rénovation des installations et des équipements liés aux process
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et procédures/protocoles mises en place en matière d'assurance qualité
- Garantir le bon fonctionnement du matériel et des process

**Code métier :** 20L20 Électromécanicien de maintenance

**Autres appellations :** Agent de maintenance, électrotechnicien

**Spécificités :** Peut être amené à utiliser un véhicule de service lors de ses déplacements dans les établissements annexes ou des fournisseurs

## Conditions d'exercice

**Temps de travail :** temps plein 35h /semaine

**Horaire de travail :** Poste du lundi au samedi et jours fériés

- 6h30-11h45 – 12h30-14h45
- 8h00-13h00 – 13h45-16h15
- 8h00-11h45 – 12h45-16h00
- 10h00-13h00 – 14h00-18h30
- 4h00 – 14h30 (incluant 45 minutes de coupure repas) Horaire dérogatoire
- 15h45-1h30 (incluant 1 heure de coupure repas) Horaire dégradé
- *En cas de prestations spécifiques, les horaires et journées de travail peuvent être amenés à évoluer*
- *Au-delà des horaires normaux, le temps de présence peut être adapté selon les nécessités et impératifs de la maintenance afin de permettre la continuité de service*

**Pré requis réglementaires pour exercer le métier :**

- Connaissance des règles d'hygiène (HACCP) (contraintes d'intervention dans une cuisine centrale)
- Connaissance des règles de sécurité
- Habilitation électrique B2 – BR - BC

**Nature et niveau de formation pour exercer le métier :**

- CAP, BEP, Bac Pro dans le domaine de la maintenance industrielle

**Risques et contraintes pour la santé :**

- Manutention/port de charges
- Risque de coupure liée à l'utilisation de matériels tranchants
- Risque de brûlure liée à la manipulation et à l'utilisation de matériels à T° élevées
- Travail sur machine automatique
- Travail en hauteur
- Risque chimique lié aux produits lessiviels
- Température de travail allant de 20°C à -20°C

**Moyens mis à disposition :**

- Atelier
- Tenue de travail (selon protocole)
- Matériel informatique (PC, imprimante)
- Outillage professionnel et spécifique
- Bons d'interventions
- DECT
- Matériel de manutention
- Démarche qualité de l'UCPC

## Activités

- En cas de nécessité de service ou de besoins, les activités peuvent évoluer afin d'assurer le bon fonctionnement du service
  - Assure l'entretien préventif, le dépannage et la disponibilité du matériel, des

- équipements et process
- Assure les interventions dans le respect des contraintes d'hygiène et de sécurité
- Participe au développement de la maintenance préventive et des actions systématiques, régulières et planifiées
- Entretien efficacement le parc d'équipements, tout en fiabilisant leur fonctionnement
- Assure l'enregistrement et l'efficacité de la traçabilité liés à la réglementation, ainsi que l'alimentation de l'historique des interventions par équipement, afin d'améliorer l'organisation de la maintenance préventive et la détermination du niveau de sécurité du stock de pièces détachées
- Applique les consignes
- Respecte les consignes d'hygiène et sécurité liées aux secteurs d'activité
- Informe sa hiérarchie de toute anomalie ou non-conformité détectée et participe à leur traitement
- Se coordonne avec les services utilisateurs ou les différents secteurs pour planifier les interventions
- Respecte les processus, protocoles et la démarche qualité lié au fonctionnement du service restauration, et informe son responsable en cas d'anomalie
- Participe aux projets de service

### Savoir-faire

- Savoir relatif à la maintenance technique des équipements de cuisines professionnelles
- Organisé
- Rigoureux dans l'application des consignes et le respect des règles
- Autonome dans le travail
- Capacité d'adaptation, polyvalence

### Savoir-être

- Dynamique
- Sens de la communication (équipe, stagiaire, responsable...)
- Bon esprit d'équipe, participatif
- Réactif
- Sens de l'analyse et des responsabilités
- Exemplarité
- Respectueux et ponctuel

### Connaissances requises

- Connaissance du matériel de cuisines professionnelles
- Connaissances techniques spécifiées dans les automatismes et l'électrotechnique

### Informations complémentaires

Aptitude physique : station debout, déplacement, port de charges.

**Grade** : Ouvrier Principal, Agent de Maîtrise

### Relations professionnelles les plus fréquentes :

- L'ensemble de secteurs de l'UCPC
- L'ingénieur maintenance du CHV
- Le département clientèle
- Les fournisseurs
- Les constructeurs, distributeurs et sous-traitants
- Entreprise de maintenance/extérieur

**Autres :**

- Ponctuellement, sous le contrôle du responsable restauration ou son adjoint, peut être amené à remplacer le responsable maintenance sur certains périmètres

**Document liés****Consigne de poste correspondante : CP0211 et CP0211D****Consigne de taches correspondantes :****Contrat :**

- CONTRAT D'APPRENTISSAGE
- Poste à pourvoir dès que possible

**CANDIDATURES**

Merci de transmettre votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail

A l'attention de Mme Anne-Claude GRITTON, DRH

A l'adresse suivante : [chvalenciennes-350206@cvmmail.com](mailto:chvalenciennes-350206@cvmmail.com)