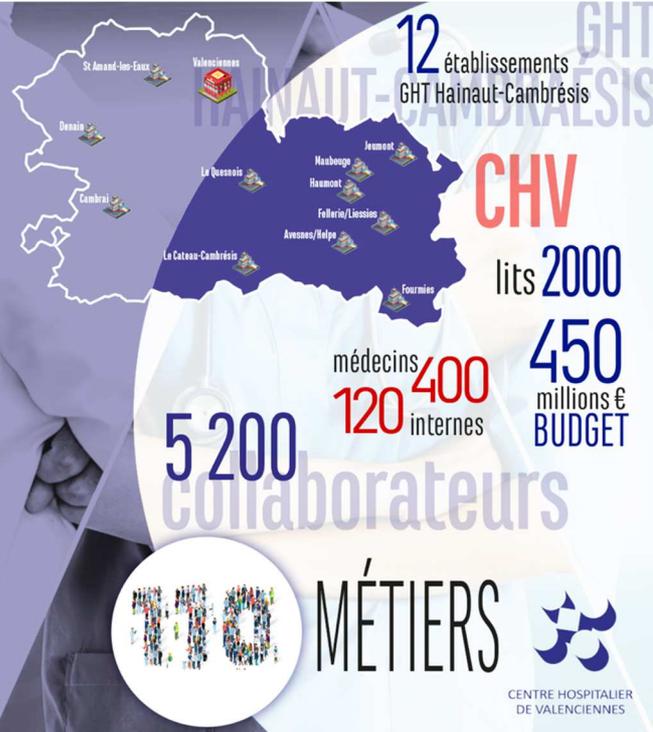


Le Centre Hospitalier de Valenciennes

RECRUTE

**Technicien de Maintenance
H/F**



Le Centre Hospitalier de Valenciennes est une structure de santé comptant près de 5000 salariés. Avec près de 2000 lits, le CHV est le 1^{er} Centre hospitalier général de France et le 3^{ème} hôpital de la région Hauts de France, après le CHRU de Lille et le CHU d'Amiens ; il est l'un des 30 plus importants hôpitaux de France. 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.

Ce poste est rattaché au Service UCPC - Pôle LOGISTIQUE

Vous êtes dynamique, vous faites preuve de rigueur et ponctualité, vous avez un bon relationnel, vous aimez le travail en équipe ...

VOTRE PROFIL DE TECHNICIEN DE MAINTENANCE NOUS INTÉRESSE !

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

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

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

Compétences Requises

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

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

Connaissances requises

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

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

Type de contrat :

- CDD
- Temps à temps complet
- Poste à pourvoir dès que possible

Nos avantages :

- Développement des compétences continu (formations ...)
- Crèche/ SELF

Envoyez votre candidature à chvalenciennes-350206@cvmail.com