



## PUBLICATION DE POSTE : AGENT D'ENTRETIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

Producteur : service de la DRH

Date de production : 20/02/2026

Date d'affichage : 20/02/2026

Objet : **PUBLICATION DE POSTE VACANT**

Destinataires : Ensemble du personnel

Mots clés :

### Pour affichage dans tous les services

Un poste d'Agent d'Entretien en restauration collective hospitalière à temps complet est à pouvoir au Centre Hospitalier de Vitry-le-François au service de la **CUISINE, prochainement.**

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez vous adresser à Monsieur Grégory TOIGO, Responsable de la Cuisine au 03 26 73 60 33 ou par mail : [g.toigo@ch-vitrylefrancois.fr](mailto:g.toigo@ch-vitrylefrancois.fr)

Les personnes intéressées peuvent adresser leur candidature, par écrit (lettre de motivation, curriculum vitae détaillé, copies des diplômes, copies des 3 derniers comptes rendus : entretien professionnel) à Monsieur Grégory TOIGO, par mail : [g.toigo@ch-vitrylefrancois.fr](mailto:g.toigo@ch-vitrylefrancois.fr) (avec copies à la Direction des Ressources Humaines : [drh@ch-vitrylefrancois.fr](mailto:drh@ch-vitrylefrancois.fr))

## AVANT LE 20 MARS 2026

Période d'affichage :

Du 20/02/2026 AU  
19/03/2026 INCLUS

Période de validité :

Du 20/02/2026 AU  
19/03/2026 INCLUS

Nom du producteur :  
DRH



LA RESPONSABLE DES  
RESSOURCES  
HUMAINES,

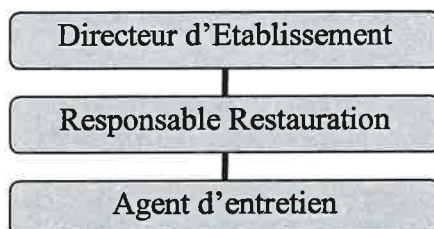
  
Carine GRUZELLE

|                                                                                  |                                                                                                                                                                               |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>FICHE ET PROFIL DE POSTE</b><br/> <b>AGENT D'ENTRETIEN EN RESTAURATION</b><br/> <b>COLLECTIVE HOSPITALIERE</b></p> <p>Référence : VLF-0m-17b-FPP-002</p> | <p>Date de création : 2015</p> <p>Version : 5<br/>Date : Février 2026</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|

**Service/ Unité : CUISINE CENTRALE Centre Hospitalier de Vitry-le-François**

**Cadre statutaire : Agent d'entretien Qualifié**  
**Titulaire ou contractuel**

**Positionnement hiérarchique :**



**Relations fonctionnelles :** Professionnels de l'équipe cuisine : Responsable Restauration, Cuisiniers, Magasinier, Plongeurs, Diététiciennes, Personnels des Services de Soins, Consommateurs au Self-service.

**Missions :**

- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels.
- Utiliser les équipements de nettoyage mécanisés ou automatisés en secteur restauration.
- Evaluer la conformité d'un nettoyage aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Travailler en équipe.

**Activités et tâches :**

- Assurer l'entretien et le nettoyage du matériel, de la vaisselle et des locaux des zones restauration (production et service).
- Adapter son rythme de travail à l'activité prévisionnelle.
- Tracer le suivi des températures et le nettoyage du matériel et des locaux
- Communiquer en équipe pour garantir la qualité de la prestation.

|                                           |                        |                        |                                               |
|-------------------------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------------------------------|
| Pilote de rédaction                       | Vérification           | Approbation            | Diffusion : gestion documentaire informatisée |
| TOIGO Grégory<br>Responsable Restauration | GRUZELLE Carine<br>RRH | GRUZELLE Carine<br>RRH |                                               |
|                                           |                        |                        | Destinataires :                               |

# FICHE ET PROFIL DE POSTE

## AGENT D'ENTRETIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

Référence : VLF-0m-17b-FPP-002

Date de création : 2015

Version : 5  
Date : Février 2026

### Exigences requises :

- Brevet des collèges + 1 an d'expérience en restauration collective
- Formation HACCP indispensable

### Savoirs faire/savoirs être :

- Etre organisé et rigoureux
- Adopter un esprit d'équipe et de service
- Etre loyal et engagé

### Intérêts et contraintes du poste :

- Plonge, entretien, nettoyage, dressage des repas en chaine plateaux :
- 7h00-13h54 ou 12h30-20h24
- Travail en semaine, 1 week-end sur 2 et jours fériés

| Pilote de rédaction                       | Vérification           | Approbation            | Diffusion : gestion documentaire informatisée |
|-------------------------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------------------------------|
| TOIGO Grégory<br>Responsable Restauration | GRUZELLE Carine<br>RRH | GRUZELLE Carine<br>RRH | Destinataires :                               |