



PUBLICATION DE POSTE : MAGASINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

Producteur : service de la DRH

Date de production : 02/07/2026
Date d'affichage : 03/07/2026

Objet : **PUBLICATION DE POSTE**

Destinataires : Ensemble du personnel

Mots clés :

Pour affichage dans tous les services

Un poste de Magasinier 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

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 (avec copies à la Direction des Ressources Humaines : drh@ch-vitrylefrancois.fr)

AVANT LE 03 Août 2026

Période d'affichage :

Du 02/07/2026 AU
02/08/2026 INCLUS

Période de validité :

Du 02/07/2026 AU
02/08/2026 INCLUS

Nom du producteur :
DRH



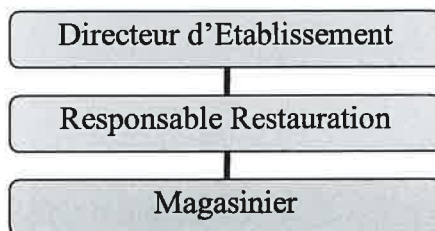
LA RESPONSABLE DES
RESSOURCES
HUMAINES,


Carine GRUZELLE

Service/ Unité : CUISINE CENTRALE CH de Vitry-le-François

Cadre statutaire : Agent d'entretien Qualifié ou ouvrier professionnel qualifié
Titulaire, contractuel

Positionnement hiérarchique :



Relations fonctionnelles : Responsable Restauration, Magasin Général, Cuisiniers, Fournisseurs, plongeurs, Service diététique, Services de Soins.

Missions :

- Réceptionner et contrôler les denrées alimentaires dans le respect des normes HACCP
- Assurer le suivi et la traçabilité des températures (chambres froides et produits)
- Assurer le suivi et la gestion des stocks
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et participer à la prévention des risques professionnels.,
- Utiliser les équipements de nettoyage mécanisés ou automatisés en secteur restauration.
- Contrôler la conformité du nettoyage selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Contribuer au bon fonctionnement du service en équipe.

Activités et tâches :

- Assurer la gestion des stocks et le suivi du bon fonctionnement du matériel.
- Réaliser les Saisies informatiques (commandes, stocks alimentaires et non-alimentaires)
- Adapter son organisation et son rythme de travail à l'activité
- Assurer la traçabilité des opérations (températures, nettoyage du matériel et des locaux)
- Participer activement aux démarches de Développement Durable (Réduction des déchets, lutte contre le gaspillage)
- Communiquer efficacement avec l'équipe pour garantir la qualité du service

Pilote de rédaction	Vérification	Approbation	Diffusion : gestion documentaire informatisée Destinataires :
TOIGO Grégory Responsable Restauration	MONGEVILLE Arnaud Directeur	GRUZELLE Carine DRH	

Exigences requises :

- Niveau Brevet des collèges minimum
- Expérience d'au moins 1 an en restauration collective souhaitée
- Formation HACCP obligatoire

Savoirs faire/savoirs être :

- Rigueur et sens de l'organisation
- Esprit d'équipe et sens du service
- Loyauté et engagement professionnel
- Maîtrise des règles d'hygiène
- Utilisation d'outils informatiques de base
- Capacité à organiser son travail et gérer les priorités
- Fiabilité et respect des consignes

Répartition du temps de travail, horaires :

- Travail en semaine
- Horaires : 6h00-13h54, avec récupération d'heures.

Pilote de rédaction	Vérification	Approbation	Diffusion : gestion documentaire informatisée Destinataires :
TOIGO Grégory Responsable Restauration	MONGEVILLE Arnaud Directeur	GRUZELLE Carine DRH	