AGENT HÔTELIER (H/F)

CH GABRIEL DEPLANTE

A PROPOS DU CENTRE HOSPITALIER

Un établissement à taille humaine, au cœur d'un territoire privilégié. Implanté à Rumilly, en Haute-Savoie, le Centre Hospitalier Gabriel Déplante bénéficie d'un environnement exceptionnel, entre les montagnes des Alpes et le lac d'Annecy.
À proximité d'Annecy et de nombreux sites emblématiques de la région, Rumilly offre un cadre de vie particulièrement agréable, conjuguant le charme et la convivialité d'une ville à taille humaine avec le dynamisme d'un territoire riche en activités et en services.
Ski, randonnée, sports nautiques, culture, théâtre, patrimoine… toutes les envies trouvent leur place, été comme hiver.
Un collectif engagé au service des patients. Avec près de 500 professionnels, le Centre Hospitalier Gabriel Déplante est le deuxième employeur de la ville de Rumilly et un acteur majeur de son territoire.
Notre établissement repose sur une conviction forte : la qualité du service rendu aux patients passe aussi par la qualité de vie au travail de celles et ceux qui les accompagnent au quotidien.
Le respect, la reconnaissance et l'écoute des professionnels constituent ainsi des priorités de notre politique managériale. Au quotidien, nos équipes partagent les mêmes valeurs : l'esprit d'équipe, l'entraide, la proximité et l'engagement collectif.
Rejoindre le Centre Hospitalier Gabriel Déplante, c'est intégrer un établissement à dimension humaine, où chacun peut trouver sa place, développer ses compétences et contribuer concrètement à un projet collectif au service de la population.

LE SERVICE QUE VOUS ALLEZ INTEGRER

La résidence des Cèdres accueille une Unité de Soins de Longue Durée (USLD) de 45 lits et une unité d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) de 30 lits pour une capacité totale de 75 lits.
La prise en charge individualisée des résidents contribue à leur bien être grâce au maintien de leur autonomie et au respect de leur dignité. Nous développons et mettons en oeuvre des projets de service visant à l'amélioration du quotidien.

DÉFINITION DU POSTE - CONDITIONS DE TRAVAIL

- Pôle d'activité : Hôtellerie
- Contrat : détachement, mutation, CDD évolutif
- Date début : 15 décembre 2026
- Quotité de temps de travail : 100%
- Vaccination Hépatite B
- Horaires: 7h00-19h00

NOS +

- Etablissement à taille humaine
- Stationnement simple, borne de recharge électrique
- Accès : Gare SNCF 15 min à pieds / Desservi par le bus Rumillien
- Participation aux abonnements de transports collectifs jusqu'à 75%
- Indemnité de résidence
- Prestations CGOS national

CONTACT

Service recrutement
recrutement@ch-rumilly.fr
04.50.01.80.36

Pour en savoir plus...
https://www.ch-rumilly.fr/

ACTIVITES ET FONCTIONS PRINCIPALES DU POSTE



- Accueil et surveillance des résidents en salle de vie
- Aide au repas et à l'hydration des résidents en perte d'autonomie
- Aide à l'occupation des résidents en salle de vie
- En autonomie: organisation des repas (réception des chariots repas, contrôle des températures, préparation du matériel lié aux repas, vaisselle etc.)
- Commande de quotidienne de pain et collation pour les résidents
- Travail en collaboration avec les équipes de cuisine, la diététicienne, les soignants et l'animatrice
- Approvisionnement en produits et matériels dans son domaine d'activité
- Entretien, nettoyage et rangement de l'office alimentaire
- Commande de pain, de collations et des compléments alimentaires
- Evacuation des déchets de diverses natures
- Recueil et collecte des données ou informations spécifiques à son domaine d'activité
- Renseignement de document papier et de fichiers informatisés (fiche d'activité, de traçabilité, de gestion des préférences alimentaires.)
- Vérification et contrôle du fonctionnement du matériel et/ou équipements (réfrigérateur, chariots repas, thermomètre)

COMPETENCES / SAVOIR FAIRE / SAVOIR ETRE

- Etre vigilant sur l'application des régimes alimentaires
- Identifier, analyser, prioriser, synthétiser les informations relevant de son domaine d'activité
- Utiliser l'outil informatique
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
- Respecter des normes HACCP
- Capacité d'organisation, méthode et rigueur
- Assurer le respect des vigilances
- Collaborer avec une équipe pluridisciplinaire et esprit d'équipe
- Disponibilité et adaptabilité
- Aptitude à faire face aux situations d'urgence (prévenir un professionnel de santé)
- Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels dans son périmètre d'activité
- Connaissances opérationnelles: bio- nettoyage, hygiène des locaux,
- Gestes et postures- manutention, hygiène hospitalière et prévention des infections nosocomiales.

