

Rejoignez L'Institut Paoli-Calmettes



L'INSTITUT PAOLI CALMETTES (IPC), Centre Régional de Lutte Contre le Cancer situé à Marseille, est un des acteurs majeurs dans la Lutte contre le Cancer en France.

Établissement privé à but non lucratif, l'IPC mobilise près de 2300 professionnels dans plus de 150 métiers pour assurer une mission de service public en santé, recherche et enseignement.

GOVERNANT(E) EN RESTAURATION EN MI-TEMPS H/F

Le poste de renfort à mi-temps au sein de la gouvernance restauration est placé sous la responsabilité de la gouvernance restauration et de la responsable / du responsable restauration. Il est directement rattaché à la direction du service hôtelier et logistique.

Ce poste implique des liens opérationnels quotidiens avec les unités de soins, le service diététique, le prestataire de restauration ainsi qu'avec les différents fournisseurs.

Le ou la titulaire du poste apporte son appui à la gouvernance restauration dans les missions de commande, de stockage et d'entretien des consommables, des denrées alimentaires et des équipements des 15 offices des unités de soins.

Missions principales:

- **Gérer les stocks** des offices des unités de soins : vaisselle, consommables de restauration (vaisselle jetable, gobelets, couverts, etc.), vivres crus, boissons...
- **Veiller à l'hygiène** des offices des unités de soins et des locaux de restauration (self, cuisine, zones de stockage...), en collaboration avec la gouvernante restauration.
- **Contrôler le bon usage et l'entretien des équipements** (lave-vaisselle, réfrigérateurs, machines à café, chariots petits-déjeuners et repas...) et assurer le lien avec la gouvernance restauration pour le suivi ou la maintenance.
- **Contribuer au bon fonctionnement global** des prestations de restauration, notamment à travers divers contrôles et actions de suivi visant à garantir la qualité du service.

Profil recherché

Ce que nous recherchons chez vous :

- Vous maîtrisez et appliquez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon le référentiel HACCP.
- Vous faites preuve de rigueur et d'organisation dans la gestion des stocks et le suivi des contrôles, afin d'éviter toute rupture ou non-conformité.
- Vous disposez de bonnes capacités relationnelles et savez collaborer efficacement avec différents interlocuteurs : gouvernance et responsable restauration, services de soins, plateaux médico-techniques, prestataire de restauration et service diététique.
- Vous êtes reconnu-e pour votre esprit d'équipe, votre sens du service et votre fiabilité au quotidien.

•  **Lieu** : Marseille

 **Contrat** : CDD jusqu'à fin janvier

Mi-temps : 8h-11h30 du lundi au vendredi

 **Rémunération** : à partir de 12k brut par an.

 Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Les + :

Restaurant, participation au transport, télétravail, CSE...

Parcours d'onboarding, montée en compétences et formation

Intéressé(e) ? On attend votre candidature !

Merci d'envoyer votre **CV** à l'adresse suivante :

viala@ipc.unicancer.fr