



Le Carbet, le 19/06/2026

AVIS DE VACANCE POUR LE RECRUTEMENT DE DIX POSTES D'OUVRIER PRINCIPAL DE 2EME CLASSE PAR VOIE DE MOBILITE EXTERNE ET INTERNE

Texte(s) de référence(s) :

Décret n° 2016-1705 du 12 décembre 2016 portant statut particulier des personnels de la filière ouvrière et technique de la catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 modifié relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Mode de recrutement : MOBILITE EXTERNE ET INTERNE

Date prévisionnelle de recrutement : 01/09/2026

Lieu d'affectation :

- o 1 poste d'agent de logistique - Site de Saint-Pierre
- o 2 postes d'électricien de maintenance
- o 3 postes d'agent de maintenance générale des bâtiments
- o 1 poste d'agent de lingerie - Site du Carbet
- o 3 postes de cuisiniers (1 poste à la Cuisine Centrale Carbet, 2 postes à la Cuisine du Prêcheur)

Les profils de postes détaillés peuvent être réclamés au service des Ressources Humaines
au 0596786006 - Mail : formation@chnc972.fr

Durée hebdomadaire de service : Poste à temps plein

Peuvent faire acte de candidature :

Les ouvriers principaux titulaires qui souhaitent, dans le cadre de la mobilité, un changement d'Etablissement ou de service.

Constitution du dossier de candidature :

Pour les candidats à la mobilité externe :

- 1° Une lettre de motivation
- 2° Un curriculum vitae détaillé,
- 3° Copies des titres, diplômes et de toutes les pièces justifiant l'expérience professionnelle et les formations suivies,
- 4° Justificatif de la situation administrative actuelle (copie décision, arrêté, contrat),
- 5° Un extrait du casier judiciaire datant de moins de 3 mois (bulletin n°3),
- 6° Un état signalétique des services publics et le cas échéant la fiche du poste occupé et les 3 dernières fiches d'évaluation ou de notation,
- 7° Une photocopie du livret de famille ou de la pièce d'identité française ou de ressortissant de l'un des Etats membres de l'Union Européenne,
- 8° Le cas échéant, un état signalétique des services militaires ou une photocopie de ce document, ou, pour les candidats n'ayant pas accompli leur service national, une pièce attestant de leur situation au regard du Code du service national.

Pour les candidats à la mobilité interne :

- 1° Une lettre de motivation
- 2° Un curriculum vitae

Les dossiers de candidature doivent parvenir à : **Monsieur le Directeur du Centre Hospitalier Nord Caraïbe - BP 24 - 97221 LE CARBET, au plus tard le 20 juillet 2026, le cachet de la poste faisant foi.**

N.B. : Tout dossier incomplet à réception, c'est-à-dire ne comportant pas l'ensemble des pièces requises, sera rejeté de manière définitive. Il en sera de même pour tout dossier expédié hors délai et pour tout dossier transmis autrement que par voie postale.

Le Directeur,
Guy ELISABETH



	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 1 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Agent de logistique			

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro –orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser tout ou partie d'opérations manuelles simples de diverses natures, parfois accompagnées d'opérations de saisie de données (collecte, manutention de produits ou d'objets, préparation de livraison, transport de biens, distribution, livraison de biens, transport non sanitaire de personnes...), en appliquant les consignes données.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

L'agent de logistique assure ses missions sur le site de Saint-Pierre.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable du service technique.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- Direction
- Cadres et responsables des services de l'établissement
- Magasiniers

Agent en responsabilité directe

L'agent de logistique n'encadre pas d'agents

4 – Description du poste :

Les principales activités de l'agent de logistique sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Accueil des personnes (patients, résidents, usagers, familles, etc.) ;
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards ;
- Nettoyage et entretien des équipements, machines et véhicules ;
- Saisie, mise à jour des données relatives aux véhicules ;
- Transport et livraison de biens, de produits ;
- Transport motorisé de personnes ;

**Profil de poste**

Service émetteur :

Codification :

Date d'application :

Mars 2025

Intitulé du poste :

Agent de logistique**5 – Profil du poste :****QUALITES ATTENDUES**

(Aptitudes, qualités et comportement professionnel)

Générales

- Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté.
- Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel.
- Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie.
- Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements,
- Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration.
- Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel.
- Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques.
- Organisation, méthode, rigueur.
- Ponctualité et assiduité
- Dynamisme et sens du travail en équipe.

Spécifiques

- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Dynamisme

Exigences du poste et/ou diplômes requis :

Niveau 3 (Cap, BEP), permis de conduire B, C et D

Formations et/ou expériences souhaitées :

- Communication et relation d'aide
- Communication et transmission radio
- Conduite automobile et mécanique automobile
- Géographie et topographie du secteur sanitaire et social
- Gestes et postures - manutention
- Premiers secours
- Réglementation des transports
- Sécurité routière

Moyens mis à disposition :

- Un espace de travail avec l'équipement adéquat
- Moyens humains et matériels du service

6 – Organisation du travail**Cycle de travail :** Repos fixe Travail de jour Temps complet Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures**Contraintes éventuelles liées au poste :**

Port de la carte d'identité professionnelle ;

Port d'équipements de protection obligatoire (Chaussures de sécurité, gant...)

Horaires irréguliers ;

Déplacements fréquents sur les trois sites ;

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité.

L'agent de logistique ne doit pas intervenir seul dans les locaux techniques du CHNC (TGBT principal du site Carbet, local technique sous la piscine...)**L'agent de logistique ne peut intervenir dans un service sans l'accord de son supérieur hiérarchique.****Missions complémentaires :**

Chauffeur et accompagnateur des résidents de l'EHPAD sur la demande de son supérieur hiérarchique

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé du site du Carbet.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Gestes répétitifs	Formation Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)



**Profil de
poste**

Service émetteur :

Codification :

Date d'application :

Mars 2025

Intitulé du poste :

Agent de logistique

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-1705 du 12 décembre 2016 portant statut particulier des personnels de la filière ouvrière et technique de la catégorie C de la fonction publique hospitalière ;

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définie dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe. Dans ce cas cette modification de la fiche sera réalisée.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment.

En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc...).

Le présent profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 1 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Electricien de maintenance			

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro-orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser des travaux de maintenance, d'entretien, d'installation et de rénovation des équipements et installations de courants forts et faibles.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

L'électricien de maintenance assure ses missions pour les trois sites de l'Etablissement.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable du service technique.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- Direction
- Cadres et responsables des services de l'établissement
- Entreprise extérieure de maintenance ou de prestations diverses

Agent en responsabilité directe

L'électricien de maintenance n'encadre pas d'agents

4 – Description du poste :

Les principales activités de l'électricien de maintenance sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Assistance, conseil et formation des équipes, des utilisateurs ;
- Entretien, maintenance, prévention et dépannage des matériels, outillages, équipements, systèmes ;
- Établissement/actualisation, organisation et mise en œuvre de processus, procédures, protocoles et consignes ;
- Mise en conformité des installations, en application des normes et réglementations en vigueur ;
- Réalisation de divers travaux de remplacement d'appareillages électriques ;
- Recensement/constat et analyse d'anomalies, de pannes, de dysfonctionnements des matériels, équipements et installations ;
- Suivi des contrôles et des organismes agréés ;
- Tenue à jour des données et/ou des fichiers en lien avec le secrétariat du service ;
- Vérification, mise en route, pilotage et surveillance des équipements, mise à l'arrêt.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 2 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
Intitulé du poste : Electricien de maintenance				

5 – Profil du poste :

QUALITES ATTENDUES (Aptitudes, qualités et comportement professionnel)	
Générales <ul style="list-style-type: none"> • Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté. • Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel. • Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie. • Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements. • Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration. • Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel. • Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques. • Organisation, méthode, rigueur. • Ponctualité et assiduité • Dynamisme et sens du travail en équipe. 	
Spécifiques <ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'organisation et du travail en équipe • Dynamisme 	

Exigences du poste et/ou diplômes requis :

Niveau 3 (Cap, BEP), Habilitation électrique et permis cariste

Formations et/ou expériences souhaitées :

- Automatisme et micro-informatique
- Dessin en bâtiment
- Électricité générale
- Électronique
- Logiciel métier
- Réseau informatique
- Normes et réglementations électriques
- Normes, règlements techniques et de sécurité

Moyens mis à disposition :

- Un espace de travail avec l'équipement adéquat
- Moyens humains et matériels du service

6 – Organisation du travail

Cycle de travail :

Repos fixe Travail de jour Temps complet Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures

Contraintes éventuelles liées au poste :

Port de la carte d'identité professionnelle ; Port d'équipements de protection obligatoire (Chaussures de sécurité, gant...)

Horaires irréguliers ; Déplacements fréquents sur les trois sites ;

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité.

L'électricien de maintenance ne doit pas intervenir seul dans les locaux techniques du CHNC (TGBT principal du site Carbet, local technique sous la piscine...)

L'électricien de maintenance ne peut intervenir dans un service sans l'accord de son supérieur hiérarchique.

Missions complémentaires :

Chauffeur et accompagnateur des résidents de l'EHPAD sur la demande de son supérieur hiérarchique

Conducteur de chariot élévateur thermique

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé du site du Carbet.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Gestes répétitifs	Formation Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
Troubles musculo-squelettiques	Formation Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 3 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Electricien de maintenance			

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-1705 du 12 décembre 2016 portant statut particulier des personnels de la filière ouvrière et technique de la catégorie C de la fonction publique hospitalière ;

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définie dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment. En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc..).

Ce profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tèl : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 1 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Agent de maintenance des Bâtiments			

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (Locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro-orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser des travaux de maintenance générale des bâtiments. Il peut réaliser des travaux techniques de premier niveau.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

L'agent de maintenance des bâtiments assure ses missions pour les trois sites de l'Etablissement.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable du service technique.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- Direction
- Cadres et responsables des services de l'établissement
- Entreprise extérieure de maintenance ou de prestations diverses

Agent en responsabilité directe

L'agent de maintenance des bâtiments n'encadre pas d'agents

4 – Description du poste :

Les principales activités de l'agent de maintenance du bâtiment sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Ajustement, pose et fixation d'équipements ;
- Entretien, maintenance, prévention et dépannage des matériels, outillages, équipements, systèmes ;
- Mise en jeu d'éléments menuisés ;
- Pose de cloisons, de revêtements, de protections murales ;
- Réalisation de travaux d'apprêt (nettoisement, égrenage, ponçage) ;
- Réalisation de travaux de maçonnerie annexes à la couverture ;
- Réalisation des installations, en relation avec les utilisateurs, les fournisseurs ;
- Remplacement de vitres simples ou isolantes sur tous les types de menuiserie ;
- Suivi de la réalisation des travaux et de la résolution des problèmes.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 2 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Agent de maintenance des Bâtiments			

5 – Profil du poste :

QUALITES ATTENDUES (Aptitudes, qualités et comportement professionnel)	
Générales <ul style="list-style-type: none"> • Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté. • Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel. • Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie. • Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements. • Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration. • Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel. • Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques. • Organisation, méthode, rigueur. • Ponctualité et assiduité • Dynamisme et sens du travail en équipe. 	
Spécifiques <ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'organisation et du travail en équipe • Dynamisme 	

Exigences du poste et/ou diplômes requis :

Niveau 3 (Cap, BEP), Habilitation électrique et permis cariste

Formations et/ou expériences souhaitées :

- Calcul, géométrie
- Dessin en bâtiment
- Électricité générale
- Gestes et postures- manutention
- Hygiène et sécurité
- Maçonnerie, plâtrerie, céramique
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Plomberie et serrurerie

Moyens mis à disposition :

- Un espace de travail avec l'équipement adéquat
- Moyens humains et matériels du service

6 – Organisation du travail

Cycle de travail :

Repos fixe Travail de jour Temps complet Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures

Contraintes éventuelles liées au poste :

Port de la carte d'identité professionnelle ; Port d'équipements de protection obligatoire (Chaussures de sécurité, gant...)

Horaires irréguliers ; Déplacements fréquents sur les trois sites ;

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité.

L'agent de maintenance des bâtiments ne doit pas intervenir seul dans les locaux techniques du CHNC (TGBT principal du site Carbet, local technique sous la piscine...)

L'agent de maintenance des bâtiments ne peut intervenir dans un service sans l'accord de son supérieur hiérarchique.

Missions complémentaires :

Chauffeur et accompagnateur des résidents de l'EHPAD sur la demande de son supérieur hiérarchique

Conducteur de chariot élévateur thermique

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé du site du Carbet.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Gestes répétitifs	Formation Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
Manutention mécanique	Entretien régulier du chariot élévateur par une entreprise habilitée

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tèl : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 3 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Agent de maintenance des Bâtiments			

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-1705 du 12 décembre 2016 portant statut particulier des personnels de la filière ouvrière et technique de la catégorie C de la fonction publique hospitalière ;

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définies dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment. En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc..).

Ce profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Page 1 sur 3
	profil de poste	Service émetteur :	Codification :
	Intitulé du poste : Agent(e) de blanchisserie		

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro-orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser tout ou partie des activités de réception, de tri, de lavage, de séchage, de pliage et de réexpédition du linge hospitalier, selon les standards de qualité requis.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

L'agent de blanchisserie assure ses missions sur le site du Carbet.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du cadre du service d'affectation.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- L'encadrement de proximité
- Les autres agents du service
- L'équipe opérationnelle d'hygiène
- Personnels des unités de soins

Agent en responsabilité directe

L'agent de blanchisserie n'encadre pas d'agents.

4 – Description du poste :

Les principales activités de l'agent de blanchisserie sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Contrôle et suivi de la qualité des prestations (Contrôle des tenues lors de la réception) ;
- Lavage du linge ;
- Pliage et conditionnement du linge ;
 - Pliage des tenues à destination des agents
 - Identification des paquets à l'aide du planning des agents
- Réception et triage du linge (Trier les tenues par taille) ;
- Traitement de finition du linge (séchage- repassage, pliage-triage des tenues) ;
- Marquage et pliage de linge ;
- Gestion des stocks de produits et de matériels ;
- Vérification/contrôle du fonctionnement et essais de matériels, des équipements et des installations.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tèl : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Page 2 sur 3
	profil de poste	Service émetteur :	Codification :
	Intitulé du poste : Agent(e) de blanchisserie		

5 – Profil du poste :

QUALITES ATTENDUES (Aptitudes, qualités et comportement professionnel)
<p>Générales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté. • Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel. • Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie. • Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements. • Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration. • Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel. • Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques. • Organisation, méthode, rigueur. • Ponctualité et assiduité • Dynamisme et sens du travail en équipe.

Exigences du poste et/ou diplômes requis :
Niveau 3 (CAP, BEP)

Formations et/ou expériences souhaitées :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Gestes et postures - manutention • Hygiène générale • Installations - équipements de blanchisserie • Normes, règlements techniques et de sécurité • CACES | <ul style="list-style-type: none"> • Maintenance industrielle/équipements • Produits de nettoyage du linge • Protocole d'hygiène du linge • Technologie des textiles |
|---|--|

Moyens mis à disposition :

- Moyens matériels du service

6 – Organisation du travail

Cycle de travail :

- Repos fixe Travail de jour
 Temps complet

Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures

Contraintes éventuelles liées au poste :

Exigence de continuité du service public.

Port de la tenue et de la carte d'identité professionnelle.

Risque de troubles musculosquelettiques

Station debout fréquente

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité.

Missions complémentaires :

Aucune

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé de l'établissement.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Activité physique : Troubles musculo-squelettiques	Formation PRAP2S
Risque psychosocial	Formation à la gestion de conflit et du stress

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Page 3 sur 3
	profil de poste	Service émetteur :	Codification :
	Intitulé du poste : Agent(e) de blanchisserie		

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définies dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment. En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc.).

Ce profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 1 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Cuisinier			

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro –orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

Le cuisinier assure ses missions sur le site du Carbet.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du cadre du service d'affectation.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- L'encadrant production culinaire/alimentaire
- Les cadres des unités de soins
- La diététicienne
- Le service qualité et gestion des risques
- Le service technique

Agent en responsabilité directe

Le cuisinier n'encadre pas d'agents.

4 – Description du poste :

Les principales activités du cuisinier sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Informer et former les nouveaux personnels, les stagiaires aux techniques du métier ;
- Assurer le contrôle de la conformité et de la qualité des produits ;
- Réaliser, gérer la fabrication et la préparation des produits culinaires chaudes ou froides spécifiques et adaptés aux besoins des patients/résidents dans le respect de l'application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, d'HACCP, des procédures et du respect des délais et des dates limites ;
- Créer des recettes, des préparations et dresser les préparations culinaires ;
- Evaluer la conformité des préparations culinaires et réaliser le comptage de la production ;
- Assurer l'entretien, le nettoyage, la désinfection du poste de travail, des équipements, matériels de production, des locaux et des ustensiles ;
- Préparer le transport des préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide réfrigérée dans les services de soin de l'établissement ;
- Rédiger les informations relatives à son domaine pour assurer le suivi et une traçabilité des produits et de la fabrication sur les supports dédiés.



Profil de poste

Service émetteur :

Codification :

Date d'application :

Mars 2025

Intitulé du poste :

Cuisinier

5 – Profil du poste :

QUALITES ATTENDUES

(Aptitudes, qualités et comportement professionnel)

Générales

- Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté.
- Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel.
- Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie.
- Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements.
- Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration.
- Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel.
- Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques.
- Organisation, méthode, rigueur.
- Ponctualité et assiduité
- Dynamisme et sens du travail en équipe.

Spécifiques

- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Dynamisme

Exigences du poste et/ou diplômes requis :

Niveau 3 (CAP, BEP) dans son domaine d'activité

Formations et/ou expériences souhaitées :

- Equipement et technologie des matériels de cuisson
- Gestes et postures – manutention
- Hygiène générale et HACCP
- Logiciel dédié
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Pâtisserie
- Bionettoyage et hygiène des locaux
- Techniques culinaires

Moyens mis à disposition :

- Moyens matériels du service

6 – Organisation du travail

Cycle de travail :

Repos variable Travail de jour

Temps complet

Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures

Contraintes éventuelles liées au poste :

Alternance de passage en zone chaude et en zone froide.

Exigence de continuité de service public.

Port de la tenue professionnelle y compris les chaussures de sécurité et de la carte d'identité professionnelle obligatoire.

Travail en fin de semaine et les jours fériés.

Station debout fréquente.

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions complémentaires :

Aucune

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé du site du Carbet.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Utilisation d'outils à main – risque de plaies ouvertes	Former au sauvetage secourisme du travail – mise à disposition d'une trousse de secours
Atteinte auditive provoquée par les bruits	Port de protections individuels contre le bruit

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 3 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Cuisinier			

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définie dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Le profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe. Dans ce cas cette modification de la fiche sera réalisée.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment. En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc....).

Le présent profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 1 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Cuisinier			

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (Locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro –orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

Le cuisinier assure ses missions sur le site de l'EHPAD du Prêcheur.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du cadre du service d'affectation.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- L'encadrant production culinaire/alimentaire
- Le cadre de l'unité classique et sécurisée de l'EHPAD
- La diététicienne
- Le service qualité et gestion des risques
- Le service technique

Agent en responsabilité directe

Le cuisinier n'encadre pas d'agents.

4 – Description du poste :

Les principales activités du cuisinier sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Informer et former les nouveaux personnels, les stagiaires aux techniques du métier ;
- Assurer le contrôle de la conformité et de la qualité des produits ;
- Réaliser, gérer la fabrication et la préparation des produits culinaires chaudes ou froides spécifiques et adaptés aux besoins des patients/résidents dans le respect de l'application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, d'HACCP, des procédures et du respect des délais et des dates limites ;
- Créer des recettes, des préparations et dresser les préparations culinaires ;
- Evaluer la conformité des préparations culinaires et réaliser le comptage de la production ;
- Assurer l'entretien, le nettoyage, la désinfection du poste de travail, des équipements, matériels de production, des locaux et des ustensiles ;
- Installer les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaudes et froide réfrigérée dans le restaurant de l'établissement ;
- Rédiger les informations relatives à son domaine pour assurer le suivi et une traçabilité des produits et de la fabrication sur les supports dédiés.

**Profil de poste**

Service émetteur :

Codification :

Date d'application :

Mars 2025

Intitulé du poste :

Cuisinier**5 – Profil du poste :****QUALITES ATTENDUES**

(Aptitudes, qualités et comportement professionnel)

Générales

- Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté.
- Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel.
- Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie.
- Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements.
- Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration.
- Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel.
- Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques.
- Organisation, méthode, rigueur.
- Ponctualité et assiduité
- Dynamisme et sens du travail en équipe.

Spécifiques

- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Dynamisme

Exigences du poste et/ou diplômes requis :

Niveau 3 (CAP, BEP) dans son domaine d'activité

Formations et/ou expériences souhaitées :

- Equipement et technologie des matériels de cuisson
- Gestes et postures – manutention
- Hygiène générale et HACCP
- Logiciel dédié
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Pâtisserie
- Bionettoyage et hygiène des locaux
- Techniques culinaires

Moyens mis à disposition :

- Moyens matériels du service

6 – Organisation du travail**Cycle de travail :**

- Repos variable Travail de jour
 Temps complet

Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures

Contraintes éventuelles liées au poste :

Alternance de passage en zone chaude et en zone froide.

Exigence de continuité de service public.

Port de la tenue professionnelle y compris les chaussures de sécurité et de la carte d'identité professionnelle obligatoire.

Travail en fin de semaine et les jours fériés.

Station debout fréquente.

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions complémentaires :

Aucune

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé de l'EHPAD du Prêcheur.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Brulures	Mettre en place la conduite à tenir devant une brulure
Bruit	Port de protection individuelles contre le bruit
Utilisation d'outils à main- risque de blessures de membres supérieurs	Former au sauvetage secourisme du travail

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 3 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Cuisinier			

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définies dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe. Dans ce cas cette modification de la fiche sera réalisée.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment. En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc...).

Le présent profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tél : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 1 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Cuisinier (EHPAD)			

1 – Présentation de l'établissement :

Le Centre Hospitalier Nord Caraïbe (CHNC) est le résultat de la fusion au 1er janvier 2012 de 3 établissements :

- Centre Hospitalier du Carbet : Centre de Médecine Physique et Rééducation fonctionnelle et d'appareillage qui dispose d'un atelier de prothèse et d'un plateau technique. Ses 122 lits et places se répartissent comme suit :
 - Filière NOA (neuro-orthopédie adulte) 50 lits.
 - Filière LOV (locomoteur Vasculaire) 40 lits.
 - HDJ adultes 12 places.
 - Filière NOE (neuro-orthopédie enfants) 18 lits d'hospitalisation et 2 places HDJ.
- Centre Hospitalier de Saint Pierre : SSR (Soins de Suite et Réadaptation) gériatrique de 24 lits et 6 lits de patients pauci Relationnel.
- EHPAD du Prêcheur hébergement classique de 30 lits et 10 lits Unités Alzheimer.

Le siège social se situe sur le site du Carbet.

2 – Définition du poste :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :

Le cuisinier assure ses missions sur le site de l'EHPAD du Prêcheur.

Liens hiérarchiques :

Sous la responsabilité hiérarchique du cadre du service d'affectation.

Liens fonctionnels :

Partenaires et interlocuteurs principaux :

- L'encadrant production culinaire/alimentaire
- Le cadre de l'unité classique et sécurisée de l'EHPAD
- La diététicienne
- Le service qualité et gestion des risques
- Le service technique

Agent en responsabilité directe

Le cuisinier n'encadre pas d'agents.

4 – Description du poste :

Les principales activités du cuisinier sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Informer et former les nouveaux personnels, les stagiaires aux techniques du métier ;
- Assurer le contrôle de la conformité et de la qualité des produits ;
- Réaliser, gérer la fabrication et la préparation des produits culinaires chaudes ou froides spécifiques et adaptés aux besoins des patients/résidents dans le respect de l'application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, d'HACCP, des procédures et du respect des délais et des dates limites ;
- Créer des recettes, des préparations et dresser les préparations culinaires ;
- Evaluer la conformité des préparations culinaires et réaliser le comptage de la production ;
- Assurer l'entretien, le nettoyage, la désinfection du poste de travail, des équipements, matériels de production, des locaux et des ustensiles ;
- Installer les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaudes et froide réfrigérée dans le restaurant de l'établissement ;
- Rédiger les informations relatives à son domaine pour assurer le suivi et une traçabilité des produits et de la fabrication sur les supports dédiés.



**Profil de
poste**

Service émetteur :

Codification :

Date d'application :
Mars 2025

Intitulé du poste :

Cuisinier (EHPAD)

5 – Profil du poste :

QUALITES ATTENDUES

(Aptitudes, qualités et comportement professionnel)

Générales

- Attitude professionnelle : respect, honnêteté, loyauté.
- Respect de l'autorité, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel.
- Savoir-faire relationnel : être à l'écoute, faire preuve de discrétion et de patience, capacité à contenir ses émotions, savoir établir une relation de confiance, faire preuve d'empathie.
- Curiosité intellectuelle et capacité à s'adapter aux changements.
- Aptitude à s'interroger sur ses pratiques, à les réajuster et à être force de proposition pour leur amélioration.
- Sens des responsabilités et conscience de son positionnement professionnel.
- Prise d'initiative dans un cadre sécurisé et respectueux des bonnes pratiques.
- Organisation, méthode, rigueur.
- Ponctualité et assiduité
- Dynamisme et sens du travail en équipe.

Spécifiques

- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Dynamisme

Exigences du poste et/ou diplômes requis :

Niveau 3 (CAP, BEP) dans son domaine d'activité

Formations et/ou expériences souhaitées :

- Equipement et technologie des matériels de cuisson
- Gestes et postures – manutention
- Hygiène générale et HACCP
- Logiciel dédié
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Pâtisserie
- Bionettoyage et hygiène des locaux
- Techniques culinaires

Moyens mis à disposition :

- Moyens matériels du service

6 – Organisation du travail

Cycle de travail :

Repos variable Travail de jour

Temps complet

Durée hebdomadaire moyenne de service : 35 heures

Contraintes éventuelles liées au poste :

Alternance de passage en zone chaude et en zone froide.

Exigence de continuité de service public.

Port de la tenue professionnelle y compris les chaussures de sécurité et de la carte d'identité professionnelle obligatoire.

Travail en fin de semaine et les jours fériés.

Station debout fréquente.

Respect des protocoles, des procédures qualité et des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions complémentaires :

Aucune

Risques professionnels associés au poste et mesures de protection mises à disposition :

L'ensemble des risques inhérents à l'unité d'affectation de l'agent sont répertoriés dans le Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels (DUERP) actualisé de l'EHPAD du Prêcheur.

Principaux risques professionnels	Mesures de protection individuelles et collectives
Brulures	Mettre en place la conduite à tenir devant une brulure
Bruit	Port de protection individuelles contre le bruit
Utilisation d'outils à main- risque de blessures de membres supérieurs	Former au sauvetage secourisme du travail

	CENTRE HOSPITALIER NORD CARAÏBE BP 24 – 97221 LE CARBET Tèl : 05-96-78-02-20 / Fax : 05-96-78-02-38		Version n° 01	Page 3 sur 3
	Profil de poste	Service émetteur :	Codification :	Date d'application : Mars 2025
	Intitulé du poste : Cuisinier (EHPAD)			

7- Informations complémentaires

Textes réglementaires de référence pour le métier :

Ordonnance n° 2021-1574 du 24 novembre 2021 portant partie législative du code général de la fonction publique.

Décret n° 2016-636 du 19 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique hospitalière.

Loi n° 2002-303 du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé, qui reconnaît les droits attachés à la personne dans ses relations avec le système de santé.

Circulaire du 2 mars 2006 relative aux droits des personnes hospitalisées et à la charte de la personne hospitalisée.

Participation à la vie institutionnelle :

Respect des valeurs institutionnelles ainsi que de la politique définit dans le projet d'établissement.

Participation à la démarche d'amélioration de la gestion de la qualité, des risques et de la sécurité.

Participation à la démarche de maîtrise des dépenses en utilisant de façon rationnelle les produits, les équipements et le matériel.

Participation active aux différentes réunions/groupes de travail en place au sein de son service et/ou de l'institution pour lesquelles la présence est exigée ou requise.

Respect des règles de déontologie des agents publics, du règlement intérieur, des bonnes pratiques, des recommandations et des différentes consignes relatives à la démarche qualité et à la gestion des risques en vigueur dans l'établissement.

Respect des organisations, des équipements, du matériel et des biens collectifs.

Respect de l'autorité hiérarchique et du rôle et positionnement des différents acteurs de l'Etablissement.

Remarque :

Chaque professionnel doit inscrire l'ensemble de ses pratiques professionnelles dans le respect des droits du patient et/ou résident afin de répondre aux exigences de bonnes pratiques relatives à la prise en charge et valoriser l'image du CHNC.

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation des services et /ou unités et de l'évolution des activités du Centre Hospitalier Nord Caraïbe. Dans ce cas cette modification de la fiche sera réalisée.

Chaque professionnel est recruté au nom du Centre Hospitalier Nord Caraïbe et non au seul bénéfice d'un site, d'un pôle, d'un service ou d'un bâtiment. En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle, notamment pour des raisons de continuité de service et à plus forte raison pour des cas de force majeure (catastrophe naturelle, plan blanc etc....).

Le présent profil de poste ne vise à aucune exhaustivité de mission, de tâche, ou d'activité. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, la fiche métier et les référentiels de formation initiale en vigueur.

Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie du présent profil de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel de son métier.

