

OFFRES D'EMPLOI –AGENT D'HYGIENE ET DE RESTAURATION H/F (réf 2026-26)

Agent d'Hygiène expérimenté, vous réaliserez des opérations de nettoyage et/ou de bio-nettoyage dans différents secteurs de l'établissement (secteurs sensibles, salles d'activité des usagers en situation de handicap, salles de pause, sanitaires) et vérifierez, au moyen d'autocontrôles, la qualité des opérations effectuées.

Agent de Restauration, vous participez à la fourniture de repas sur les différentes unités : Réception des repas en liaison froide, dispatch, remise en température, livraison en véhicule isotherme. Vous assurez également la préparation des commandes des produits annexes (épicerie, petits-déjeuners, goûters,...) et leur livraison. Vous avez en charge l'entretien des espaces Cuisine et Réfectoires du Bâtiment principal.

Description du poste :



Contrat à durée déterminée d'un an à pourvoir à compter du 19/08/2026.



Temps plein sur une base de 39h par semaine réparti sur les services Hygiène des Locaux et Restauration

Horaires : Lundi 6h15 -14h20 / Mardi à Jeudi 6h00 -14h20 / Vendredi 6h00 - 14h25



Affectations :

- Site les Hauts Thébaudières - Vertou

Site non desservi par les transports en commun



Conditions et avantages :

- | | |
|---|--|
| ✓ Rémunération en référence à la grille des Agents des Services Hospitaliers Qualifiés (FPH), emploi de catégorie C | ✓ Titres restaurant |
| ✓ RTT | ✓ Participation employeur de 75% sur les abonnements de transports en commun |

Activités :

- Nettoyage et entretien des locaux
- Entretien, nettoyage et rangement des outils / matériels spécifiques
- Approvisionnement en produits, en matériels
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux
- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Déconditionnement, conditionnement
- Remise en température des plats chauds
- Livraisons de produits secs, de repas en liaison froide et en liaison chaude
- Évacuation des déchets de diverses natures
- Renseignement de documents, de fichiers (fiches d'activité, de traçabilité, etc.)

- Gestion des demandes de réparation des secteurs d'affectation.

Profil :

Etude sanitaires et sociales
CAP Petite Enfance/BEP Sanitaire et Social
CAP employé technique de collectivité
CAP Service en Restauration

Compétences :

- Réglementation HACCP
- Technique de nettoyage, connaissance des produits
- Désinfecter les matériels en appliquant les protocoles de nettoyage et de décontamination
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques
- Capacités à travailler en équipe (Sens de la communication, Savoir faire passer l'intérêt collectif avant l'intérêt individuel)
- Capacités Relationnelles (Maîtrise de soi)

Positionnement :

- Sous la responsabilité fonctionnelle du Référent Accueil-Transport-Intendance pour la partie Hygiène des Locaux
- Sous la responsabilité hiérarchique du Responsable de Service



Date limite de candidature : 10/07/2026

Transmettre lettre de motivation et CV par mail ou par courrier à :

**INSTITUT PUBLIC OCENS
Service Recrutements
2 Rue René Dunan
CS 66216
44262 NANTES Cedex 2**

rh.recrutements@ocens.fr

Renseignements au 06.24.34.71.42

En savoir plus sur votre nouvel environnement de travail ?

L'Institut Public Ocens est un établissement médico-social implanté sur le territoire de Loire-Atlantique. Ses deux pôles d'activités, en déficiences sensorielles et du langage, et dans le champ médico-éducatif, accompagnent près de 760 enfants orientés par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) et plus de 300 adultes. En 2020 l'établissement rassemble plus de 400 professionnels issus de 46 métiers différents répartis sur deux sites à Nantes et à Vertou.

Visitez notre site : www.ocens.fr

Institut Public Ocens

Site les Hauts Thébaudières – BP 2229 – 44122 Vertou Cedex – Tel : 02 51 79 50 00 – Fax : 02 40 33 41 01

Siège administratif : 2 rue René Dunan – CS 66216 – 44262 Nantes Cedex 2 – Tel : 02 40 75 63 15 - contact@ocens.fr - www.ocens.fr