MINISTÈRE DES ARMÉES
Liberté
Égalité
Fraternité

LE SERVICE DE SANTÉ DES ARMÉES

RECRUTE

Service de santé des armées
Votre vie, notre combat

Un Adjoint au Chef du service Restauration (H/F)

Sous les ordres du chef de service restauration de l'Hôpital d'Instruction des Armées Percy, vous êtes chargé de l'organisation et du contrôle de l'activité du personnel de la cellule placée sous ses ordres.

MISSIONS

- Contrôler la gestion des stocks et la comptabilité de la fonction restauration : contrôler et valider la comptabilité des marchandises. Contrôler l'exécution des inventaires. Vérifier et valider les bons de commande.

- Assurer la gestion et l'entretien des matériels et des locaux : assurer la gestion des matériels et des locaux. Assurer la responsabilité du suivi des matériels et des bonnes conditions d'utilisation et de gestion de la maintenance.

- Manager les équipes : encadrer et assurer la gestion du personnel de la cellule placée sous ses ordres. Valider les congés du personnel en fonction des besoins opérationnels. Formaliser et faire remonter les besoins en formation. Donner un avis et suivre le déroulement de carrière de ses équipes.

PROFIL

Nationalité Française ;

Âgé de moins de 32 ans ;

Apte physiquement et médicalement ;
Vacciné ;

Bac + 2 minimum dans un domaine administratif : comptabilité, gestion.

Casier judiciaire vierge.

STATUT

Militaire ;

Sous officier MITHA (Militaire Infirmière Technicien Hospitalier des Armées), contrat initial de 3 ans, renouvelable jusqu'à une durée maximale 17 ans) ;

Contrat à plein temps.

COMPÉTENCES

Qualités relationnelles et rédactionnelle, aptitude au travail en équipe.

Grande motivation, sens de la communication.

Rigueur, adaptabilité, disponibilité.

Compétences et appétences pour la gestion administrative et le service au sens large.

Être réactif,avoir de bonnes connaissances en hygiène alimentaire, normes sanitaires, comptabilité, inventaires.

+ d'infos

L'Hôpital d'Instruction des Armées Percy, situé sur la commune de Clamart (92), a pour mission prioritaire le soutien des forces armées et contribue aussi au service public de santé.
Son activité repose sur un effectif de 1 400 personnels civils et militaires.
Avantages :
- 45 jours de permissions par an ;
- 75 % de réduction sur les billets SNCF ;
- 3/4 du Passe Navigo pris en charge ;
- 15 € par mois de mutuelle prise en charge ;

Rémunération : à partir de 1850 € nets. Salaire évolutif selon le grade et l'ancienneté.

CONTACTS ET CANDIDATURES :

Chef du service Restauration : CR2 VIZZACCHERO
hugo.vizzacchero@intradef.gouv.fr
Apprenti RH - Kilian BERNARDEAU-EVAIN -
kilian.bernardeau-evain@intradef.fr

VOIR LES AUTRES OFFRES D'EMPLOI

© BUREAU RECRUTEMENT/DAGRH SSA