

APPEL INTERNE et EXTERNE AUX CANDIDATURES N° 2020-026

Le CHU de Liège souhaite s'adjoindre pour ses divers sites d'activités :

1 contremaître (H/F)

Département des Services Logistiques
Service logistique hôtelière et diététique
Secteur entretien

à temps plein

(Voir définition de fonction détaillée en annexe)

VOTRE PROFIL

1. Vous remplissez les conditions de qualification et/ou expérience suivantes :

(Diplôme belge / diplôme reconnu équivalent par la Fédération Wallonie - Bruxelles)

Niveau / Orientation	Expérience
Enseignement supérieur de type court (graduat/baccalauréat)	Une expérience en gestion d'équipe est un atout
Diplôme / Certificat d'enseignement secondaire supérieur (6 gén./techn ou 7 ans prof.)	Une expérience en gestion d'équipe est un atout 6 ans d'expérience utile à la fonction exigés

Ou selon les règles de mobilité interne suivantes applicables aux agents du CHU

Grade requis	Ancienneté
Contremaître	/
laborant, technicien, brigadier	ancienneté de grade de 6 ans exigée
1er ouvrier qualifié	ancienneté de grade de 6 ans exigée

- 2. Vous maîtrisez les logiciels WORD, EXCEL et la connaissance de DECIS est un atout.**

- 3. Vous possédez les compétences suivantes :**
 - Gestion des conflits ;
 - Impartialité ;
 - Intégrité ;
 - Esprit d'équipe et sens de la collaboration;
 - Bonne communication;
 - Sens des responsabilités;
 - Organisation;
 - Assertivité.

- 4. Vous êtes de conduite répondant aux exigences de la fonction et jouissez de vos droits civils et politiques.**

- 5. Vous disposez des aptitudes physiques requises constatées par le médecin du travail**

CONDITIONS D'ENGAGEMENT

- Contrat à durée indéterminée – dès que possible
- Site de prestation : CHU Sart-Tilman ; selon les nécessités du service, ces prestations pourront s'effectuer sur un des autres sites d'activité du CHU.
- Horaire : les prestations sont à assurer, du lundi au dimanche, entre 6 heures et 22 heures. Ponctuellement des prestations les week-ends et jours fériés, selon les nécessités du service. Occasionnellement contrôle de nuit.
- Rémunération mensuelle brute à temps plein : 2345,64 (1.55)
 - Montant proportionnel en cas de temps partiel
 - Echelle au grade de contremaître sans valorisation d'ancienneté à l'index 1,7410 (avril 2020)
 - Montant à majorer éventuellement des allocations de foyer ou de résidence.
 - Possibilité de valorisation de l'expérience professionnelle (voir coordonnées dans la rubrique « pour tout renseignement complémentaire »).

Pour le personnel CHU, en cas de promotion, maintien du barème actuel et obtention d'une indemnité pour fonction supérieure pendant la période probatoire.

MODALITES DE SELECTION

- Examen des CV
- Entretien de présélection (par téléphone ou en nos bureaux) en fonction du nombre de candidatures
- Questionnaire écrit en rapport avec la fonction
- Assessment par un bureau externe de sélection
- Entrevue finale avec jury

DEPOT DE VOTRE CANDIDATURE

- Cette fonction vous intéresse. Vous correspondez au profil recherché. Envoyez votre candidature pour le **08/11/2020** au plus tard :
 - ✓ si vous n'êtes pas/plus membre du personnel CHU : sur le site internet du CHU www.chuliege.be – rubrique « **travailler au CHU** »
 - ✓ si vous exercez au CHU en qualité d'indépendant: sur le site internet du CHU www.chuliege.be – rubrique « **travailler au CHU** »
 - ✓ si vous êtes membre du personnel CHU : sur l'intranet -> espace « myCHU » -> rubrique « nos offres d'emploi »
- Elle doit être accompagnée des documents suivants :
 - **lettre de motivation**
 - **curriculum vitae détaillé**

Si vous n'êtes pas membre du personnel du CHU, vous devez **également fournir** :

- Copie de votre carte d'identité (avec photo de bonne qualité)
- Copie du diplôme requis (ou copie de la reconnaissance de l'équivalence)

Référence de l'appel à rappeler dans toute correspondance :

Appel 2020-026 - contremaître au secteur entretien
Service logistique hôtelière et diététique

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE

- Sur la nature exacte des tâches liées à l'emploi, vous pouvez vous présenter ou vous informer auprès de Christel DOSSIN, tel: 04/366 84.93
Nous vous conseillons vivement de vous informer préalablement sur la fonction à pourvoir.
- A propos des formalités administratives, vous pouvez vous adresser au Département de Gestion des Ressources Humaines - Service Recrutement – SOPRANA Dalila: 04/366.83.76, Dalila.Soprana@chuliege.be

Le CHU de Liège est l'hôpital universitaire, public et pluraliste de Wallonie.

Avec ses 6000 collaborateurs, il est le principal employeur de la région liégeoise. Il déploie ses 1038 lits sur plusieurs sites. Outre son activité clinique, le CHU a une mission d'enseignement et de recherche pour élaborer et diffuser les progrès de la médecine au bénéfice de la communauté.

MISSION

Le contremaître assiste le responsable de secteur dans la gestion opérationnelle et administrative du secteur.

Positionnement organisationnel	Département des Services Logistiques Service logistique hôtelière et diététique Secteur entretien
Liens hiérarchiques	Sous l'autorité
	du chef de service Logistique hôtelière et diététique et du responsable de secteur entretien et lingerie
	Sous la supervision
	A autorité sur
	Supervise
Liens fonctionnels	Collaborations internes
	- Le personnel de son secteur - L'ensemble du personnel des divers départements et services du CHU
	Collaborations externes
	avec des institutions extérieures de recrutement (ex. la Mirel)

La définition de fonction est un document objectif et non exhaustif qui formalise le contenu de la fonction. Celle-ci est susceptible d'évoluer, notamment, selon les nécessités du service.

Responsabilités et activités transversales

Organisation quotidienne de l'activité

Organiser et répartir le travail: tâches périodiques, ponctuelles et exceptionnelles

Assurer la continuité du travail

Définir les besoins en matériel / consommables et veiller à leur utilisation adéquate

Superviser l'application des procédures et contrôler la qualité des prestations journalières

Assurer la gestion des problèmes liés à l'activité opérationnelle quotidienne et proposer des solutions

Vision prospective de l'activité

Participer à l'évolution de l'activité avec un souci de qualité

Accompagner les changements au sein de l'entité

Gestion des équipes

Contrôler les présences et le respect des horaires et en informer le responsable

En cas de problèmes ou de changements réaliser des modifications de l'encadrement fonctionnel

Assurer la communication au sein de son équipe, prévenir et gérer les conflits

Assurer l'accueil, l'intégration du nouveau personnel

Assurer la formation pratique du personnel

Aider à la gestion et au suivi des candidatures et contrats

Veiller à la responsabilisation, à la motivation et au bien-être au travail du personnel

A la demande, participer à la préparation et/ou à l'entretien des évaluations du personnel

Par délégation, réaliser les évaluations du personnel

Participation à la démarche qualité

Participer activement à la démarche d'amélioration continue de la qualité mise en place au sein du secteur / service / département et de l'institution

Implication dans les activités du département / service

Réaliser les activités spécifiques et/ou ponctuelles déléguées par le responsable hiérarchique

Participer aux activités ou projets spécifiques liés à l'activité

Responsabilités et activités spécifiques

Développement de la démarche qualité

Assurer le suivi des plaintes et des non-conformités et mettre en place des actions préventives et correctives

Assurer l'implémentation et la mise à jour des normes qualité spécifiques au service / département

Support administratif à l'activité

Préparer et rédiger divers documents

Annexe à la définition de fonction

Cadre de l'activité – réglementation(s) interne(s) et/ou externe(s)

Procédures et réglementations internes au CHU, au département ou au service

Département des services logistiques

Directeur du département : *Jean Codognotto*

Secrétaire de direction

Service logistique hôtelière et diététique

Chef de service : *Philippe Ledent*

Secrétaire administratif
Gestionnaire administratif

Secteur entretien

Responsable de secteur

- Christel Dossin

Contremaître
Brigadier
Agent administratif
Chef d'équipe
Technicien de surface

Secteur lingerie

Responsable de secteur

- Christel Dossin

Contremaître
Brigadier
Agent administratif
Lingère

Secteur diététique

Responsable de secteur

- Anne-Marie Verbrugge

Diététicien
Agent administratif

Secteur restauration

Responsable de secteur : Jonathan Legros
Responsable Qualité - restauration (QSHE) : Nathalie Potmans

Agent logistique / Agent administratif

<u>Brull/CLC</u>	<u>Sart-Tilman</u>	<u>NDB</u>	<u>Esneux</u>	<u>CNR/Seny</u>
Gestionnaire de site		Gestionnaire de site		Gestionnaire de site
Cuisinier chef				
Cuisinier				
Maître d'hôtel				
Chef d'équipe laverie Chef d'équipe assemblage			Chef d'équipe restauration	
Économe				
Commis de cuisine diététique				
Commis de cuisine référent				
Aide cuisinier				
Commis de cuisine				

