



Plongeur - H/F

Référence : SJD-2026-04972

CDD

RHONE (69)

- | | |
|---|---|
| ✓ Pôle : Hôpital Saint Jean de Dieu | ✓ Secteur : Direction du Patrimoine et de la Sécurité |
| ✓ Service : Service restauration | ✓ Localisation : RHONE (69) |
| ✓ Niveau d'études : Aucun | ✓ Type de contrat : CDD |
| ✓ Durée du contrat : 1 mois | ✓ Niveau d'expérience : Tous niveaux d'expérience |
| ✓ Temps plein / Temps Partiel : Temps plein | ✓ Temps de travail : 37h |
| ✓ Famille de Métier : Fonction support | ✓ Métiers : Achats/hôtellerie/restauration |
| ✓ Ville : 290 route de vienne 69355 Lyon 8 | ✓ Mobilité : Aucune |
| ✓ Date de dernière mise à jour : 12/10/2026 | |

Présentation

Force de ses 1 800 salariés, La Fondation accueille, soigne et accompagne plus de 16 000 adultes et enfants au sein de ses établissements et services, dans les domaines de la santé mentale, du handicap mental, psychique et physique, de l'autisme, des addictions et dépendances.

La Fondation ARHM articule des réponses sanitaires, sociales et médico-sociales permettant d'améliorer le parcours et la qualité de vie des personnes, grâce à la diversité et à la complémentarité de ses activités. **Ses établissements et services sont regroupés en 5 pôles d'activité** : le Centre hospitalier Saint Jean de Dieu, le pôle insertion et accompagnement, le pôle inclusion et soins, le pôle prévention en santé mentale et addictions et le pôle Logement.

L'Hôpital Saint Jean de Dieu recherche un(e) **Plongeur(se) en restauration collective** pour rejoindre son équipe de restauration. Vous participez au bon fonctionnement de la cuisine centrale en assurant le nettoyage, la désinfection et le rangement du matériel de production, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Quelles missions ?

- Assurer le lavage et la désinfection de la batterie de cuisine et du matériel de production.
- Effectuer le nettoyage des ustensiles, contenants, équipements et matériels de conditionnement.
- Réaliser l'entretien quotidien des locaux et des équipements de plonge.
- Veiller au rangement et à la disponibilité du matériel propre pour les équipes de fabrication.
- Contrôler et enregistrer les températures de lavage et de rinçage conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Approvisionner les équipements en produits d'entretien.
- Participer au respect des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Contribuer ponctuellement à d'autres activités de la cuisine centrale ou du restaurant du personnel dans le cadre de la polyvalence du service.

Quelle formation / diplôme ?

- Connaissance des règles d'hygiène en restauration collective appréciée.
- Une première expérience en restauration collective ou traditionnelle serait un atout
- Capacité à travailler en équipe.
- Respect des procédures et des consignes d'hygiène.
- Réactivité et autonomie dans l'exécution des tâches.

Contraintes du poste :

- Manutention régulière de charges.
- Travail en station debout prolongée.
- Environnement de travail humide.
- Port obligatoire des équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité, gants, lunettes de protection, masque selon les besoins).

Renseignements complémentaires :

Horaires : 7h30 à 15h00.

- 1 RTT par mois.
- Temps de repas inclus dans le temps de travail.

Lieu de travail : 290 route de vienne, 69655 Lyon 8