

	FICHE DE POSTE INGENIEUR LOGISTIQUE	Edition : juillet 2017
		Date d'application : juillet 2017
		Nombre de pages : 2

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
DATE	18/07/2017	18/07/2017	18/07/2017
NOM	Vanessa NEVES	Thierry MONTOURCY	Laëtitia JEHANNO
FONCTION	Ingénieur Logistique	Directeur DEPHA	Directrice Relations Humaines
SIGNATURE			

1 - SITUATION DU POSTE :

Centre Hospitalier Universitaire de Limoges, site du Dupuytren.

Direction des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats, Service Logistique et Approvisionnements

2 - MISSION PRINCIPALE DU POSTE

En collaboration avec l'Ingénieur Logistique et Approvisionnements, l'Ingénieur a en charge la conduite des secteurs logistiques dans le respect des orientations stratégiques portées par le Directeur des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats (DEPHA).

Il a également en charge la conduite des réorganisations en cohérence avec le plan performance et le plan de modernisation-restructuration du CHU.

Il doit organiser, coordonner et suivre les travaux de déménagements.

3 - RELATIONS HIERARCHIQUES :

↳ Responsable hiérarchique direct :

En amont :

- le Directeur des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats

En aval : les responsables des services logistiques

↳ Niveau de responsabilité :

L'Ingénieur Logistique doit soutenir les orientations de la Direction des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats.

4- RELATIONS FONCTIONNELLES PRINCIPALES:

Tous les acteurs en lien avec les prestations logistiques : services de soins, service diététique, services achats, services techniques, services administratifs

5 - ORGANISATION DU POSTE :

Horaires :

- poste à temps plein
- grade : Ingénieur hospitalier
- horaires compris entre 7h et 19h et pourront être en journée continue ou coupure
- repose fixes : samedi/dimanche, jours fériés sauf impondérable
- forfait cadre. Les congés annuels et autres absences planifiés au regard des besoins de la DEPHA et de ses spécificités, soumis au Directeur des Equipements de la Politique Hôtelière et des Achats.

Zone géographique d'intervention : l'ensemble des établissements du CHU et autres bâtiments ou installations annexes accueillant une activité logistique.

6 - DOMAINES D'ACTIVITES ou TACHES:

- Sous l'autorité du Directeur des Equipements de la Politique Hôtelière et des Achats, doit organiser, structurer et coordonner les secteurs logistiques suivants, en lien avec l'autre ingénieur : blanchisserie, restauration, bio-nettoyage, transports logistiques, vaguesmestres, magasins, espaces verts.
- Gérer les moyens humains (environ 350 personnes) en lien avec les responsables des différents secteurs

- Accompagner les réorganisations ou la mise en œuvre de nouvelles organisations dans les secteurs logistiques, en lien avec les projets de construction et de restructuration. Accompagner les projets de réorganisation de l'ensemble des flux et des approvisionnements logistiques y compris les flux et approvisionnements pharmacie.
- Favoriser l'intégration et la promotion des nouveaux professionnels et faciliter la formation du personnel
- Assurer le suivi des autorisations nécessaires à l'exécution de certaines fonctions : transport, manutention...
- Participer au recrutement des personnels
- Créer une dynamique d'équipe afin de favoriser la notion de service support
- Préparer et proposer les Cahiers des Charges Techniques et Particulières (CCTP) des marchés publics en lien avec le domaine de la logistique
- Accompagner et contrôler les achats des différents secteurs d'activité
- Définir et préparer le plan pluriannuel d'investissement en vue des achats de matériels
- Mettre en place des tableaux de bord et des indicateurs
- Maîtriser les coûts d'exploitation des différents secteurs
- Développer les activités

BLANCHISSERIE :

Les missions de la blanchisserie sont :

- Traiter le linge hôtelier, vêtements de travail et partie du linge de résidents (11.5 tonnes de linge par jour)
- Assurer un traitement de qualité dans le respect des protocoles établis en lien avec la démarche RABC et la norme ISO 9001
- Approvisionner en linge régulièrement les services des différents établissements adhérents

RESTAURATION :

Le secteur restauration a pour mission principale de fournir des prestations repas équilibrées en correspondance avec les besoins et attentes des patients et personnels du CHU, et est engagé dans une procédure qualité HACCP corrélée à une certification ISO 22 000.

1 400 000 repas par an.

BIO-NETTOYAGE / ENTRETIEN DES LOCAUX :

La fonction bio-nettoyage organise et réalise le nettoyage des locaux communs, des locaux administratifs, des locaux de consultation du CHU, en assurant un respect rigoureux des règles d'hygiène.

TRANSPORT :

Le secteur a pour mission d'effectuer tous les transports de biens. Les flux concernent les consommables du magasin général, les repas et produits alimentaires de la restauration, les produits textiles de la blanchisserie, les produits pharmaceutiques.

Il assure la collecte du linge sale et des divers déchets.

VAGUEMESTRES :

Les vague mestres ont pour mission de traiter le courrier interne et externe à l'arrivée et au départ du CHU

MAGASINS :

Le magasin réceptionne, entrepose, stocke et approvisionne.

Famille de produits :

- Produits hôteliers
- Produits à usage unique
- Petit matériel médical
- Fournitures de bureau
- Produits alimentaires

Il assure le traitement des demandes d'approvisionnement des services et organise les préparations afin de satisfaire leurs besoins.

Le magasin réceptionne également les matériels non stockés.

7- COMPETENCES REQUISES ET EXIGENCES :

Formation :

- Formation en management, logistique, approvisionnement
- Formation de niveau I : BAC +4 ou 5

Compétences et exigences :

➤ **Savoir :**

- Connaissance de la réglementation dans les différents secteurs
- Connaissance en gestion des flux et en système d'information

- Connaissance des process des différents secteurs
- Connaissances informatiques (word, excel, powerpoint)
- Capacités managériales avérées

➤ **Savoir-être :**

- Esprit d'analyse
- Réactivité, adaptabilité et disponibilité
- Savoir animer, mobiliser et motiver une équipe
- Bon communicant

➤ **Savoir-faire :**

- Gérer des projets en équipe interprofessionnelle
- Acquis confirmés dans le domaine des achats publics
- Acquis confirmés en matière de gestion des approvisionnements
- Capacité à appliquer et faire appliquer les orientations et missions de l'institution dans la limite des moyens accordés par le Directeur des Equipements, de la Politique Hôtelière et des Achats

Exigences :

- Grande disponibilité et implication importante
- Capacités relationnelles
- Rigueur, esprit de synthèse, autonomie
- Sens de l'autorité