

- Médical
- Soignant/Paramédical
- Administratif/Logistique/Technique

**CUISINIER EN PRODUCTION CHAUDE et FROIDE (H/F)**

**INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE**

Secteur et réf fiche métier FPH	Agent de production culinaire - fiche 25R20
Site d'exercice	<b>TREVENANS</b>
Service	<b>CUISINE CENTRALE</b>
Quotité de travail	100%
Type de contrat	CDD ou titulaire
Grade	AEQ à OP
Rattachement hiérarchique	Chef de production / Encadrant de production chaude
Responsabilité hiérarchique	
Relations fonctionnelles	Tous secteurs cuisine centrale et selfs

**CONDITIONS DE TRAVAIL**

Roulement et horaires	horaires continus. Semaine : différents horaires sur l'amplitude 5h30 à 18h30
Synthèse des tâches et des postes journaliers	Poste principal de production culinaire chaude ou froide destinée aux hospitalisés/scolaires/Ehpad/portage. Contrôle de la qualité des repas, entretien des locaux et des équipements. Poste secondaire d'agent polyvalent : prétraitement, conditionnement chaud ou froid.
Organisationnelles relationnelles	Travail en équipe
Autres contraintes	Locaux à +3°C et +10°C pour certains postes. Port de charges
Matériels et outils utilisés	Matériels de cuisson de collectivité
Tenue vestimentaire	Tenue professionnelle cuisine centrale, port des EPI obligatoires

## DIPLOMES, FORMATIONS ET PREREQUIS

---

Diplôme	CAP/BEP Cuisine – BAC PRO Restauration
Pré requis	Expérience souhaitée en cuisine collective ou en cuisine traditionnelle
	Permis VL valide

## ACTIVITES PRINCIPALES

---

<p><b>REALISATION DE PREPARATIONS ALIMENTAIRES</b></p> <p>Réalise les préparations alimentaires, tout en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités demandées ainsi que le respect des FT. Elaboration d'entrées, de plats, de desserts.</p> <p>Contrôle de la conformité des produits, du respect des délais, des dates.</p> <p>Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards dans son domaine d'activité et respect des mesures du CCP avec traçabilité écrite sur les supports mis en place.</p>
<p><b>ENTRETIEN HYGIENE HACCP</b></p> <p>Réalise l'entretien tracé des locaux et des équipements, évacuation des déchets du secteur conformément au Plan de Maitrise sanitaire.</p>
<p><b>POLYVALENCE PRODUCTION MAGASIN</b></p> <p>Polyvalence occasionnelle sur les différents postes d'aide de cuisine en conditionnement chaud et froid ainsi qu'en prétraitements sales et propres.</p>

## SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES

---

Prérequis	Niveau
Techniques de manutention et de port de charge	2
Aptitude au travail en locaux réfrigérés et au port de charges sans restrictions médicales	2
Exploiter des documents écrits, compter et renseigner des enregistrements HACCP	3
Aptitude au travail en équipe et à la relation clients	3
Notions d'hygiène et de production culinaire	3

1 : connaissances générales – 2 connaissances détaillées – 3 connaissances approfondies

## **EXIGENCES EN MATIERE DE SECURITE, D'HYGIENE ET DE CONFIDENTIALITE**

---

<b>Exigences</b>	<b>Evaluation</b>
Tenue professionnelle cuisine centrale et port de chaussures de sécurité et des EPI	3
Respect des règles d'hygiène et aptitude au travail en secteur alimentaire	3

*Evaluation : 0 = néant / 1 = occasionnel / 2 = fréquent / 3 = permanent / 4 = surveillance médicale renforcée*

### **Candidature (lettre de motivation manuscrite et curriculum vitae) à envoyer à :**

---

L'HOPITAL Nord Franche-Comté  
Direction des Ressources Humaines / Cellule recrutement  
100 Route de Moval  
CS 10499 TREVENANS  
90015 BELFORT Cedex  
Suzanne POLAT  
Tél : 03.84.98.31.90  
Mail : [recrutement@hnfc.fr](mailto:recrutement@hnfc.fr)