

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

CUISINIER EN PRODUCTION CHAUDE et FROIDE (F/H)

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE

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

CONDITIONS DE TRAVAIL

Roulement et horaires	Semaine : différents horaires sur l'amplitude 5h30 à 18h30
Organisationnelles relationnelles	Les congés annuels sont négociés en équipe en début d'année et répondent aux contraintes et règles de fonctionnement du service. Ils sont validés par le cadre. Respect des organisations mises en place dans le service. Travail en équipe. Polyvalence sur l'ensemble du secteur. Polyvalence sur l'ensemble des postes de la cuisine centrale du GCS sous la responsabilité du cadre
Autres contraintes	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

ACTIVITES PRINCIPALES

REALISATION DE PREPARATIONS ALIMENTAIRES

- Réalisation des préparations alimentaires selon les fiches techniques en vigueur et le plan de production défini par le chef de production
- Respect de la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités demandées,
- Elaboration d'entrées, de plats, de desserts,
- Contrôle de la conformité des produits, du respect des délais, des dates,
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards dans son domaine d'activité,
- Alerte sur les anomalies éventuellement constatées.

ENTRETIEN HYGIENE HACCP

- Entretien des locaux et des équipements conformément au Plan de Maitrise sanitaire, y compris évaporateur,
- Evacuation des déchets du secteur,
- Traçabilité des opérations d'entretien, de nettoyage et désinfection.

SAVOIR-FAIRE, QUALITES REQUISES, CONNAISSANCES ASSOCIEES

Pré-requis	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	2
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

Exigences	Evaluation
Tenue professionnelle cuisine centrale et port de chaussure 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