



L'HNFC recrute

Cuisinier en production chaude et froide (H/F)

QUI SOMMES-NOUS ?

Né de la fusion de deux établissements et ouvert en 2017, l'Hôpital Nord Franche-Comté est un **établissement moderne et récent**. L'ensemble des sites est doté d'équipements à la **pointe de la technologie** qui vous permettront d'exceller dans votre spécialité.

Situé en Franche-Comté, il est proche de la frontière Suisse et de l'Allemagne et est desservi par l'aéroport de Bâle et une gare TGV.

Notre établissement propose un environnement de travail ressourçant et verdoyant au sein d'un patrimoine culturel et gastronomique riche.

L'Hôpital Nord Franche-Comté est un établissement **handi-accueillant**. Nous favorisons l'inclusion et œuvrons au bien-être et au développement professionnel des personnes en situation de handicap.

NOS AVANTAGES

- Crèche dédiée à l'établissement
- CGOS + Amicale du personnel
- Self d'entreprise
- Association sportive
- Évènements festifs
- Ateliers bien-être



Nous contacter : recrutement@hnfc.fr | 03.84.98.31.90
 Notre actualité : www.hnfc.fr | Facebook

L'HÔPITAL
 Nord Franche-Comté

VOTRE POSTE

- Quotité de travail : temps plein
- Horaires : Semaine avec différents horaires sur l'amplitude 5h30 à 18h30.
- Lieu : Trévenans
- Matériels et outils utilisés : matériels de cuisson collective

VOTRE SERVICE

- Direction des Ressources Economiques et Logistiques
- Rattachement hiérarchique : Chef de production
- Responsabilité hiérarchique : SO
- Relations fonctionnelles : Tous secteurs cuisine centrale et selfs

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Organisationnelles relationnelles : 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
- Tenue vestimentaire : Tenue professionnelle cuisine centrale, port des EPI obligatoires

ACTIVITES PRINCIPALES

- 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, de l'application des règles, procédures, normes et standards dans son domaine d'activité,
- Alerte sur les anomalies éventuellement constatées.
- 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 REQUIS

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

DIPLOMES

- CAP / BEP Cuisine
- BAC PRO Restauration

EXIGENCES

- Tenue professionnelle cuisine centrale
- Port de chaussure de sécurité et des EPI
- Respect des règles d'hygiène