

Emetteur : Service des Ressources Humaines	08/08/2024
Destinataires : Tous les agents	
OBJET : Ouvrier principal 2^{ème} classe à 100% - Cuisinier – Unité centrale de production	

Un poste d'ouvrier principal 2^{ème} classe (métier cuisinier) pour notre unité centrale de production est à pourvoir, à temps plein, à compter du 1^{er} octobre 2024. Poste en CDD de 6 mois, renouvelable, vacant à l'issue de cette période.

Description du poste

Réaliser des opérations de distribution en restauration collective, entretenir les locaux et les équipements, en cuisine.

Activités principales

- Assurer la production de repas en liaison froide
- Organiser, planifier les cuissons
- Organiser, maîtriser, cuisiner les repas selon le plan menus et les régimes au poste chaud ou froid
- Optimiser les utilisations matières premières
- Avoir un sens aigu de la gestion matière première
- Assurer la mise en barquettes, le suivi de la chaîne de préparation en respectant les règles HACCP
- Assurer le suivi de contrôle de la traçabilité des préparations
- Effectuer le suivi des fiches techniques de production
- Effectuer, assurer, contrôler le nettoyage des locaux de production ainsi que des outils de productions
- Assister les agents en poste de production et plonge
- Assurer une polyvalence de poste (cuisine chaude ou froide, magasin, allotissement etc...)

Relations professionnelles les plus fréquentes

- Encadrement de la production culinaire
- Agents et clients du restaurant du personnel
- Personnels sur les sites extérieurs relevant ou non de l'EPSM
- Service technique, logistique, lingerie

Savoir-faire et diplômes requis

- CAP / BEP cuisine / BAC PRO restauration cuisine
- Expérience en restauration traditionnelle obligatoire / Expérience liaison froide et cuisine centrale souhaitée
- Connaissances des règles HACCP
- Appliquer et suivre les principes HACCP en matière d'organisation et d'hygiène
- Manipuler des charges et produits de diverses natures
- Travail en équipe
- Permis B obligatoire

Cadre administratif et horaire

Résidence Administrative : la Roche-sur-Foron

Poste à 100%

Base hebdomadaire de travail : 38h20

Rémunération selon la grille de la Fonction Publique Hospitalière

Grade : Ouvrier Principal 2^{ème} classe

Candidature

Les personnes intéressées devront faire parvenir une lettre de motivation accompagnée d'un C.V. à Angélique BRAND : brand-a@ch-eps74.fr sous couvert de leur responsable de service, avant le **08/09/2024**.

Karine RENAUDIN
Directrice des Ressources Humaines

