



CUISINIER

Site géographique de l'offre

HÔPITAUX Drôme Nord – Site de Romans
607 avenue Geneviève de Gaulle Anthoioz
BP 1002

26102 ROMANS-SUR-ISERE

Cuisine centrale de Romans sur Isère

Mise à disposition du Groupement de Coopération Sanitaire Restauration Nord Drôme

Poste proposé

CUISINIER

- Poste à 100% - base 35 heures hebdomadaires avec 14 RTT
- Contrat à Durée Déterminée renouvelable et évolutif vers un CDI.

Contrat

CDD

Missions

Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en restauration hospitalière et dans un souci d'éco-responsabilité

1. Production

- Procède à du contrôle produit et poids avant début de production
- Contrôle les ingrédients en fonction de la fiche technique
- Conduit la mise en œuvre des fiches techniques dans les secteurs production chaude d'après le processus de fabrication
- Suit la fabrication à partir des plannings de fabrication
- Contrôle la qualité des productions : contrôles visuels (présentation) et gustatifs (goût, texture)
- Peut procéder à des opérations de refroidissement des plats cuisinés
- Participe à la formation technique des agents restauration polyvalents

2. Entretien des locaux et des équipements

- Respecte la bonne utilisation du matériel conformément aux exigences du fabricant et sur conseil de l'équipe de maintenance industrielle
- Contrôle le rangement et le stockage des produits et matériels
- Procède à l'entretien journalier des locaux et des équipements de son secteur : Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Suit les protocoles de nettoyage en fonction des plans de nettoyage

3. Qualité

- Participe à la collecte et à l'enregistrement des données traçabilité du couple temps – température des productions chaudes et froides.
- Participe à la gestion des non-conformités conformément aux procédures et instructions en vigueur et en liaison avec l'encadrement suivant leur importance.
- Adapte les techniques culinaires aux exigences diététiques
- Initie, recommande, participe à la surveillance de la conformité des températures de cuissons et des chambres froides de son secteur.

4. Divers

- Participe à l'élaboration des menus dans le cadre de la commission des menus
- Peut à la demande de l'encadrement occuper un autre poste de travail au sein de l'unité de production
- Recherche et mets en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
- Peut participer à des commissions techniques produits

Formation

CAP et/ou BEP et/ou BAC Pro Restauration ou agro-alimentaire

Savoir

CAP et/ou BEP et/ou Bac professionnel restauration ou agro-alimentaire.

- Connaissance de l'environnement hospitalier.
- Sensibilisation au développement durable
- Expériences professionnelles en cuisine collective, si possible en établissement de santé

Savoir être

Relationnel

- Aptitude au travail en équipe, être force de proposition

Organisationnel

- Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur

- Capacité d'adaptabilité

- Polyvalence, ouverture d'esprit

Cognitif

- Sait partager ses connaissances

Personne à contacter :

secretariat.drh@ch-hdn.fr

CV et Lettre de motivation