

LE CENTRE HOSPITALIER AUNAY-BAYEUX RECRUTE : CUISINIER de restauration collective

CONTRAT
CDD 3 mois renouvelables (CDI après 18 mois)

DESCRIPTIF
Le Centre Hospitalier Aunay-Bayeux recherche Un cuisinier H / F à temps plein

Activité : Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides conformément aux modes opératoires de service et contrôler le résultat obtenu

Temps de travail : 37h30 Hebdomadaire (activité 7h30 par jour)
Horaires de travail : 06h00 à 14h00
Grade : Ouvrier Professionnel Principal
Pôle : Logistique Service : Cuisine centrale Site de Bayeux
CDD 3 mois renouvelables (CDI après 18 mois)
Rémunération brute mensuelle: 2 196 (hors WE)

Fonctions
Les ouvriers professionnels effectuent des tâches techniques nécessitant une expérience professionnelle située à un niveau de formation au moins équivalent à un certificat d'aptitude professionnelle (Article 17 du décret du 14 janvier 1991 modifié portant statuts particuliers des personnels ouvriers).

Conditions à remplir
être titulaire : soit d'un CAP ou d'un BEP de cuisinier, soit d'un diplôme de niveau au moins équivalent.

Capacités professionnelles requises

- Fabrication et conditionnement des plats cuisinés tous secteurs
- Entretien des locaux et du matériel à disposition
- Esprit d'initiative et facilités d'adaptation aux outils et aux évolutions futures.
- Respect des procédures et protocoles de la cuisine centrale
- Rigueur des protocoles et procédures existantes bonne connaissance des règles de la méthode HACCP
- Respect de fiches technique mises à disposition.

- Connaissance des cuissons à basses température
- Sens de l'organisation du poste (respect des horaires) et de la charge de travail

- Le travail s'effectue à la cuisine centrale du CHAB par roulement suivant le poste : production chaudes, froides et découpes
- Un week-end sur deux ou trois suivant le planning
- Jours fériés par roulement également.

Connaissances Professionnelles Opérationnelles
Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, etc.)
Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches recettes et des plannings de fabrication ainsi que des règles d'hygiène, et des contraintes de fonctionnement
Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis et refroidissement et traitement des non-conformités
Dressage et conditionnement des préparations
Contrôle des conditions de fabrication (température, refroidissement)
Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité fabrication ou présentation
Isolation des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène
Conseil de son responsable pour l'élaboration des fiches recettes
Nettoyage de son secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux, équipements)

Positionnement hiérarchique :
sous la responsabilité du Technicien et de son adjoint dépendant eux-mêmes, du Directeur des Services économiques et logistiques et du responsable achats et logistique.

PERSONNE A CONTACTER
LES CANDIDATURES SONT A ADRESSER Au CENTRE HOSPITALIER AUNAY-BAYEUX
Madame MESNAGE Isabelle : Directeur des Ressources Humaines
13, rue de Nesmond - BP 18127 - 14 401 BAYEUX Cedex
e-mail : sec.drh@ch-ab.fr
Renseignements sur le poste : MR HARAGUI
E.MAIL : k.haragui@ch-ab.fr
0231515152

sec.drh@ch-ab.fr

ETABLISSEMENT
Centre Hospitalier Aunay-Bayeux Site de Bayeux
13, rue de Nesmond BP 18127
14401 BAYEUX