OFFRE D'EMPLOI

Avril 2025

LE CENTRE HOSPITALIER DE LANNEMEZAN

RECRUTE

UN CUISINIER

- Service Restauration (H/F) -

TEMPS PLEIN - CDI

Adresser votre candidature avec un CV, la copie des diplômes et une lettre de motivation à :

Monsieur le Directeur des Ressources Humaines
Centre Hospitalier de Lannemezan
644, route de Toulouse
65300 LANNEMEZAN
✆ 05.62.99.54.01 ou 56.01
secretariat.drh@ch-lannemezan.fr

Mission générale du poste :

Fabrication à l'avance des plats cuisinés nécessitant un traitement thermique, dans le respect de la méthode HACCP mise en place en Cuisine Centrale et du planning de production quotidien.

Liste des activités :

- Pilotage de cuissons longues, de cuissons courtes, de cuissons « basse température » dans le respect des programmes de cuisson, des diagrammes de fabrication et des fiches techniques
- Pilotage du refroidissement rapide des produits « Avant-conditionnement »
- Utilisation du matériel de cuisson de manière adaptée aux réalisations
- Nettoyage des locaux en fonction du plan de nettoyage et de désinfection présent en zone Production chaude
- Maintien et Stockage des produits en liaison froide et chaude
- Etiquetage systématique de tous les « entamés »
- Nettoyage du matériel et bonne tenue du poste tout au long de l'activité
- Stockage du matériel sale en poste « plonge » conformément aux consignes

Niveau de responsabilité et d'autonomie :

- Renseigner les supports de traçabilité et d'enregistrement mis en place (étiquettes de produit, cuissons, refroidissements, nettoyage et désinfection)
- Prendre connaissance et Appliquer les consignes quotidiennes (Planning de production)
- Savoir alerter sur les dysfonctionnements ou anomalies repérées sur le terrain.
- Validation des congés par le supérieur hiérarchique

Exigences

Relationnelles :

- Travailler en équipe
- Situer le poste occupé dans la chaîne de fabrication

Générales :

- Rigueur dans le travail
- Respect des consignes et des délais
- Port d'une tenue professionnelle adaptée

Profil requis :

Connaissances :

- Connaissance des règles d'hygiène de base en restauration
- Connaissance des règles du refroidissement rapide en liaison froide
- Connaissance de base de la méthode HACCP

Compétences professionnelles :

- Maîtriser les techniques de base en cuisine collective

Formations initiales :

- *CAP / BEP Cuisine*
- *CAP Agent Polyvalent de Restauration*
- *CAP métier de bouche*
- *BPA Transformation alimentaires*
- *Certificat de Spécialisation Restauration Collective*