



## LE CENTRE HOSPITALIER DE LANNEMEZAN

### RECRUTE

## UN CUISINIER

- Service Restauration (H/F) -

**TEMPS PLEIN – CDD 3 mois renouvelable (remplacement)**

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

Madame la Directrice des Ressources Humaines  
Centre Hospitalier de Lannemezan  
644, route de Toulouse  
65300 LANNEMEZAN

☎ 05.62.99.54.01

[secretariat.drh@ch-lannemezan.fr](mailto: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