



LE CENTRE HOSPITALIER DE MÂCON

(Etablissement support du GHT de la Bourgogne Méridionale, situé au sud du département de SAONE ET LOIRE, autoroutes A6/ A40, Gare TGV 1 h 40 de Paris et de Marseille – 1 h de Genève, 70 kms de Lyon, cadre de vie apprécié)

**Établissement hospitalier dynamique et en pleine expansion,
1014 lits, offre de soins diversifiée**

RECRUTE

UN(e) CUISINIER(e) QUALIFIE(e)

Mission principale :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

Réaliser les opérations d'entretien des locaux et du matériel. Participe à la laverie

Description des activités :

- Participer à la réception des marchandises et à leur rangement en tenant compte de la gestion des stocks
- Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage... etc.)
- Élaborer des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches techniques et des prévisionnels de fabrication,
- Assurer le contrôle la qualité des plats (cuisson, assaisonnement, présentation, grammage)
- Conditionner les différentes préparations.
- Assurer le refroidissement rapide en tenant compte des impératifs réglementaires
- Assurer la traçabilité des produits et productions réalisées
- Réaliser les plats témoins
- Signaler et isoler les productions non conformes
- Rédiger et faire évoluer les fiches techniques.
- Utiliser différents matériels avec technologie pour la production
- Entretien des locaux et les matériels conformément aux modes opératoires définis (protocole de nettoyage) et assurer la traçabilité des nettoyages
- Participer à la confection des plateaux repas des patients
- Participer à l'étape de préparation des expéditions des repas pour les sites extérieurs
- Participer à l'activité laverie
- Appliquer la méthode HACCP et les contrôles afférents tout au long du processus.

Compétences requises :

- Savoir élaborer des plats (préparations culinaires chaudes et froides) en respectant les fiches techniques et le prévisionnel de fabrication,
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle nécessaire au métier de cuisinier (fours, sauteuses, pasto-cuiseur, doseuse, balances, thermomètres). Maîtriser les programmes des cuissons à basse température en four et sauteuse.
- Créer des recettes, des préparations culinaires : Proposer des plats pour des menus festifs, des journées à thème à destination des résidents ou patients et pour la cafétéria du personnel. Suggérer des réactualisations des fiches techniques déjà existantes si nécessaire.
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements : Réaliser des inventaires, signaler les pannes et les matériels défectueux. Faire des propositions pertinentes d'achat de matériels
- Rédiger des informations relatives pour assurer un suivi et une traçabilité : Renseigner des fiches techniques pour la création de nouvelles recettes. Renseigner les fiches de traçabilité existantes pour les produits transformés sur place et pour les températures des chambres froides.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire : Échanger avec ses collègues cuisiniers sur les bonnes pratiques. Participer aux réunions de secteur et différents groupes de travail dans son domaine.
- Utiliser les logiciels métier : Utilisation du logiciel Excel pour les fiches techniques.
- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes : répartition de la charge de travail avec son coéquipier. Encadrement des nouveaux arrivants.
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières : Se référer à la méthode HACCP pour la prise décision lors de situations non conformes. Rendre compte à sa hiérarchie.

Savoir-faire :

- Savoir choisir un mode de fabrication (cuisson, mélange d'ingrédients)
- Savoir apprécier un niveau de cuisson
- Discerner des saveurs et des arômes
- Valoriser une préparation culinaire
- Travailler en équipe
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Adapter les techniques culinaires aux préparations diététiques
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés de cuisine
- Évaluer la conformité des produits et préparations
- Proposer des plats ou des présentations culinaires nouvelles

Exigences du poste :

Diplôme requis : minimum **CAP/BEP Cuisine et / ou traiteur ou un diplôme en restauration exigé**

Une expérience en cuisine collective et/ou en cuisine traditionnelle serait un plus.

Connaissance de la méthode HACCP et de liaison chaude et froide.

Modalités de recrutement :

CDD renouvelable avec perspective de CDI sous réserve d'évaluations positives.

Base de travail : 37h30 heures / semaine avec 25 jours de congés annuels + 15 jours de RTT pour une année complète travaillée

Horaires : 6h00-13h35 ou 8h00-15h30

Travail le week-end par roulement (environ 1 week-end par mois travaillé) et postage les jours fériés

Repas en avantage en nature

Pour tout renseignement sur le poste, prendre contact avec :

- Déborah DOMINGUEZ GARCIA, gestionnaire secteur recrutement (tel : 03 85 27 53 93)

Pour postuler, adressez votre candidature (CV + lettre de motivation) :

- Par via l'offre publiée sur le site internet www.ch-macon.fr - bouton « soumettre ma candidature »
- Soit par mail : recrutement@ch-macon.fr
- Soit par courrier postal à l'adresser suivante : Centre Hospitalier de Mâcon - Direction des Ressources Humaines - 350 Boulevard Louis Escande - 71018 MACON CEDEX