

L'Hospitalité Saint Thomas de Villeneuve (3000 professionnels), pour l'Hôtel-Dieu de Pont l'Abbé (29), établissement de santé privé d'intérêt collectif de 640 salariés, 420 lits et places recherche un(e) :

CUISINIER (H/F)

L'Hôtel-Dieu est un établissement reconnu dans la région, proposant une prise en charge en court, moyen et long séjour, psychiatrie, HAD et ambulatoire. Il dispose d'un plateau technique complet et est inscrit dans un partenariat avec les établissements de son territoire.

Rattaché(e) au Responsable de Production de la Cuisine Centrale de l'Hôtel Dieu, vous participerez à la production de repas en réalisant des préparations culinaires. La cuisine centrale produit 420000 repas par an à destination de l'hôpital, des maisons de retraite et du service de portage de repas à domicile du pays Bigouden.

VOS MISSIONS :

Au sein d'une équipe de 22 personnes, vous :

- Participez à la production de repas de qualité servis aux patients et résidents pendant leur séjour conformément aux régimes prescrits et textures recommandées,
- Cuisinez les produits composant le plat en veillant au respect des techniques de fabrication culinaire (lavage, épluchage, taillage, tranchage, habillage, cuisson...) dans les quantités prévues au plan de production et dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité au travail,
- Réceptionnez et contrôlez les marchandises utilisées pour l'élaboration des plats,
- Participez à l'inventaire des matières premières de sa spécialité,
- Participez au nettoyage du matériel et des locaux techniques afin de garantir l'entretien et de la propreté du matériel utilisé.

En l'absence du Responsable de Production, vous pourrez être amené à assurer la coordination des membres de l'équipe pour garantir une production de repas de qualité.

PROFIL :

Vous êtes titulaire d'un CAP ou d'un Bac professionnel dans le domaine de la Cuisine. Vous disposez d'une solide expérience en qualité de Cuisinier.ère et de connaissances sur les différentes règles et normes d'hygiène appliquées en restauration collective. Une expérience en qualité de Second de Cuisine serait appréciée.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

CDI – Temps complet

Horaire : 06h30 - 15h30 du lundi au samedi selon un roulement pré-défini

Rémunération selon la convention FEHAP

Candidature à adresser au service RH :
02.98.82.40.57
ressources-humaines@hotel-dieu.hstv.fr