

PUBLICATION POSTE CUISINIER

ETABLISSEMENT/SERVICES :

Envie d'exercer votre activité dans un cadre de vie agréable et un établissement à dimension humaine... Rejoignez le Centre Hospitalier d'Aubusson !

Nous recherchons un cuisinier H/F pour le service restauration du Centre Hospitalier d'Aubusson constitué d'une équipe de 14 personnes.

Le service restauration assure la préparation, des repas pour les patients et résidents des 3 sites d'Aubusson, et assure également des livraisons vers des sites partenaires (environ 500 repas journalier).

Au préalable à la fabrication des repas, une diététicienne élabore des plans alimentaires équilibrés, mais respectant également les envies des résidents, ainsi que les habitudes alimentaires creusoises.

Elle intervient également sur prescription médicale auprès des patients et résidents ayant besoin d'un soutien.

Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site internet du centre hospitalier d'Aubusson : www.ch-aubusson.fr

MISSIONS :

- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides à partir de fiches recettes, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement,
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement, goût.) et quantitatif des produits finis ainsi qu'en refroidissement, gestion des non conformités et des retraits de produits (alerte sanitaire),
- Dressage des préparations froides et chaudes,
- Contrôle des conditions de fabrication (températures, temps, refroidissement),
- Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité de fabrication ou présentation,
- Nettoyage désinfection des secteurs de travail conformément aux procédures définies (locaux, équipements..),
- Respect des procédures établies dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire de la Cuisine Centrale,
- Réalisation de préparations spécifiques liées aux allergies alimentaires, aux alimentations adaptées, aux textures modifiées.

QUALIFICATIONS :

CAP/BEP cuisine – bac pro restauration
Une première expérience est souhaitée

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Poste polyvalent et tournant sur les différents postes du secteur production chaud et froid
- Horaires variable selon le roulement et 2 week-end travaillés par mois
- Travail en 37 heures 30
- Formation à la réglementation en hygiène alimentaire

- Tenues professionnelles fournies
- Obligation vaccinale COVID
- Possibilité de mutation, détachement, CDD avec possibilité d'évolution.
- Rémunération sur grille fonction publique hospitalière

Les plus :

Cadre de vie agréable et apaisant : Aubusson, sous-préfecture de 4000 habitants, capitale de la Tapisserie :

- *Enfance/jeunesse* : crèche, accueil de loisirs, scolarité possible de la primaire (*écoles maternelles et élémentaires*) au secondaire (*collège, lycées et certaines formations spécifiques*),
- *Activités culturelles* : théâtre/scène nationale, cinéma, cité internationale de la tapisserie, musées, etc.
- *Activités de loisirs* : centre aquatique, offrant une pluralité d'activités aux usagers : bassin de natation, d'initiation, zone ludique, toboggan géant et pataugeoire, hammam, sauna, spa, salle d'activité et espaces extérieurs pour animations multiples ; salle de sports et de la danse, etc.

Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site internet : <https://creuse-grand-sud.fr/>

La ville d'Aubusson est située à 1h30 de Limoges, Clermont-Ferrand (Chaîne des Puys : Puy de Dôme, Puy de Sancy), à 30 min du Lac de Vassivière (activités nautiques,...) et des Monts de Guéret (randonnées, circuits VTT,...), et aux portes du PNR Millevaches en Limousin.