

PROFIL DE POSTE

« Cuisinier »

Service : CUISINE

Rédacteurs :

Date de mise à jour : 30/05/2022

Nombre de pages : 2

Textes de référence :

Définition de la profession

Travail en cuisine centrale : Production des préparations culinaires en liaison froide, sur le pôle production chaude principalement, ponctuellement production froide et self du personnel.

Composition du service : 40 AGENTS

Activités et responsabilités : Assure la production des plats chauds, des entrées et des desserts selon le plan communiqué par le chef de production.

Conditionnement en barquettes et plats collectifs.

Respect des normes HACCP (dont mixage et refroidissement).

Polyvalence demandée.

Pré requis (qualification diplôme)

Maitrise HACCP, permis B valide obligatoire, BEP ou BP ou CAP cuisine traditionnelle et/ou collective

Qualités requises

Compétence culinaire en liaison froide.

Qualité relationnelle.

Ponctualité, assiduité, rigueur.

Hygiène corporelle irréprochable

Savoir compter, lire et écrire

Relations :

Hiérarchiques : Directeur de la restauration, chef de production, Responsable de production froide, responsable self et responsable allotissement

Contraintes du poste

Quotité du temps de travail : Poste à temps plein, repos variable

Horaires de travail : Du lundi au vendredi + 1 week-end (samedi et dimanche) sur 3.
Horaire selon poste du matin pour la production et autres horaires possible les week-end.

Congés annuels : 25 +1 f r +2 HS

RTT : 14

Fériés : 11 jours

Gardes et astreintes : continuité d'activité afin de garantir la prestation patient

Vestimentaires : tenue professionnelle obligatoire fournie par le CH

Lieu : cuisine CH de Vienne

Autres à préciser :