

 <p>CHS DE LA SAVOIE Service DRH</p>	<p><b>VACANCE DE POSTE</b></p> <p><b>Affiché le 30/09/2024</b></p>	<p><b>POLE TECHNIQUE</b></p> <p><b>CUISINE</b></p>
---	--	--

**Grade** : cuisinier restauration collective

**Service** : cuisine

**Temps de travail** : 100 %

**Service de rattachement** : Direction des Services Economiques/cuisine

**Poste vacant à compter du** : CDD jusqu'au 31 décembre 2024 dans un premier temps

#### Définition du poste

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et d'alimentations adaptées (régimes)...
- Nettoyer et désinfecter des locaux et des matériels de production.
- Effectuer des opérations de conditionnements et préparations de commandes.

#### Activités principales

- Réalisation les traitements préliminaires des produits
- 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.
- 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 régimes alimentaires, aux cuisson basse température, aux textures et aux formes/volumes qui peuvent être attendues pour des populations allant d'une restauration scolaire à la personne âgée en fin de vie.

#### Conditions de travail

Horaires-Roulements-Rythme de travail :

- Horaires de travail variantes suivant la rotation aux postes (production 07h00/15h00), (conditionnement 07h30/15h30), (Restaurant du personnel 07h00/15h00) (allotissement 7h00-15h00). Travail en jour semaine et un weekend par trimestre.

#### Compétences

- Choisir un mode de fabrication adapté (cuisson,
- Assemblages d'ingrédients, textures, régimes.).
- Savoir apprécier un juste niveau de cuisson.
- Discerner des saveurs et arômes.
- Valoriser une préparation culinaire.
- Travailler en équipe.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels.
- Évaluer la conformité d'une fabrication culinaire aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Savoir être créatif en matière de préparations et de distribution, être force de propositions.

### **Pré-requis**

C A P et/ou B E P de Cuisinier au minimum

Permis B obligatoire.

### **Relations professionnelles les plus fréquentes**

Responsables de Production Alimentaire pour les consignes de production.

Agents des autres secteurs et services pour la coordination des activités de restauration.

Service de maintenance interne et externe pour le signalement des pannes.

### **Dossier de candidature et délai**

Une lettre de motivation et un curriculum vitae constituent le dossier de candidature.

Les candidatures doivent être adressées à la Directrice chargée des ressources humaines **avant le 31 octobre 2024**

### **Renseignements**

Auprès de Madame COLLOMBERT, responsable du service restauration : [restauration@chs-savoie.fr](mailto:restauration@chs-savoie.fr)  
– tél 04-79-60-51-62