



Offre d'emploi

Recrutement Cuisinier

Poste à Temps à temps complet à la Cuisine Centrale de l'EPS de Lomagne.

L'Etablissement Public de Santé de Lomagne est l'un des principaux hôpitaux de proximité du Gers (32) avec 492 lits et places. Il comprend :

- Des services de médecine et soins de suite et de réadaptation
- 3 EHPAD (hébergement permanent, hébergement temporaire, accueil de jour, unité sécurisée, plateforme d'accompagnement et de répit)
- 1 SSIAD-ESA de 96 places (3 antennes, Fleurance, Lectoure et Saint Clar),

Le poste à pourvoir est un poste de Cuisinier au sein la Cuisine Centrale pour réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matières d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et d'alimentations adaptées (régimes)...

MISSIONS

- Elaboration 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, gestions 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.

COMPETENCES

- Choisir un mode de fabrication adapté (cuisson, assemblages d'ingrédients, textures, régimes...)
- Savoir apprécier un juste niveau de cuisson
- Valoriser une préparation culinaire
- Travailler en équipe
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels
- Adapter les techniques culinaires aux exigences diététiques et du GEMRCN

- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés en secteur restauration
- Evaluer la conformité d'une fabrication culinaire aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Faire preuve de ponctualité et de disponibilité en fonction des besoins.
- Savoir travailler en Liaison Froide Réfrigérée.

SAVOIR FAIRE REQUIS

- Respect des règles d'hygiène
- Respect du port de la tenue vestimentaire
- Respect des denrées et du matériel
- Respect du planning de nettoyage

SAVOIR ETRE REQUIS

- Rigueur et conscience professionnelle
- Réactivité, autonomie et esprit d'initiative
- Ecoute et communication

Horaires : travail en semaine par roulement et un week-end sur deux.

Salaire moyen: 1500 euros net/mois sans les week-ends

Type de contrat : CDD long à 35h.

Vos candidatures sont à adresser par voie postale ou par mail à

Christophe MISSIAEN

Noémie CARAYON

Etablissement Public de Santé de Lomagne

Rue Saint Laurent – 32500 FLEURANCE

Mail : cmissiaen@epslomagne.fr

: ncarayon@epslomagne.fr