

Cuisinier h/f

LIEU D'EXERCICE

Centre Hospitalier du Mans, Direction de l'Hôtellerie, des Achats, de la Logistique et du Développement, Service Restauration

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Liens fonctionnels avec l'ensemble du CHM et notamment : Sous la responsabilité du Technicien Supérieur de Production

MISSIONS GENERALES

Réalisation des préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées
Organisation et encadrement de la production en l'absence du Responsable

DESCRIPTION DES ACTIVITES

A. Activites Principales

- 1 – Préparation et réalisation des prestations de restauration
- 2 – Faire appliquer les règles de fabrication culinaire et faire respecter les fiches techniques
- 3 – Comptage de la production
- 4 – Dressage des préparations culinaires
- 5 – Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité.

B. Activités Secondaires

Seconder le Technicien Supérieur de Production en cas d'absence sur les tâches suivantes :

- 1 – Organisation du secteur de la production chaude en fonction des plannings de production.
- 2 – Coordination et supervision de la prise en charge de prestations
- 3 – Encadrement en proximité d'équipes, formation et développement des personnels
- 4 – Contrôle et suivi de la qualité de la prestation
- 5 – Contrôle de l'application des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) et du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)
- 6 –Interface avec les autres ateliers de la cuisine centrale

SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

Maitriser la production et les techniques culinaires
Piloter, animer et communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
Evaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs

CONNAISSANCES REQUISES ET DIPLOME

Filière d'études en restauration / hôtellerie jusqu'à BAC+3

HACCP

Encadrement de personnel

Normes, règlements techniques et de sécurité

HORAIRES DE TRAVAIL

Horaire : 07h00 -15h05

Temps de déshabillage : 5 minutes (07h00 – 07h05)

Horaire de repas : 11h30 – 12h15

Temps d'habillage : 5 minutes (11h25 – 15h30)

Horaire de pause : 08h00 – 08h10

Fonctionnement : 5 jours sur 7

Rythme de travail : 1WE/3 +Fériés