

## UN(E) CUISINIER(E) EN RESTAURATION COLLECTIVE

Dans le cadre de sa politique de recrutement, le Centre Hospitalier Georges Daumézon lutte contre toutes les formes de discrimination et favorise l'égalité d'accès des candidats en élargissant la diffusion des offres d'emploi, vise à diversifier ses candidatures et reconnaître toutes les compétences.



### ENVIRONNEMENT DU POSTE

Le Centre Hospitalier Georges Daumézon, **établissement de santé spécialisé en santé mentale à Bouguenais**, d'une capacité de 295 lits et places (intra et extra hospitalier)

**Recrute un(e) Cuisinier(e) en restauration collective**

**A compter du 01<sup>er</sup> août 2021**

**en CDD, CDI, détachement ou mutation à 100%**

### MISSIONS & ACTIVITES PRINCIPALES

#### Production :

- ◆ Participe à l'élaboration des repas en interne et en externe de l'établissement (patients et professionnels)
- ◆ Dresse, conditionne, distribue les plats en respectant les quantités commandées et la qualité attendue
- ◆ Respecte les fiches techniques en place
- ◆ Tient compte des demandes particulières pour les patients en respectant les exigences diététiques et du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)
- ◆ Transmets au responsable toute anomalie ou dysfonctionnements lié à la production ou au service de restauration
- ◆ Applique et respecte le cadre de travail défini

#### Hygiène et sécurité :

- ◆ Applique et respecte les procédures du service en hygiène alimentaire (Plan de maîtrise Sanitaire, HACCP, Plan de nettoyage)
- ◆ Utilise des matériels et produits d'entretien professionnels en garantissant sa sécurité au travail

### COMPETENCES ET SAVOIR-ETRE

- ◆ Savoir développer des techniques culinaires (découpes, recettes, cuissons, dressages, etc)
- ◆ Organiser son travail en fonction des objectifs fixés
- ◆ Savoir utiliser le matériel professionnel mis à sa disposition
- ◆ Autonomie et sens de l'adaptation
- ◆ Conscience professionnelle
- ◆ Esprit d'équipe et sens de la communication avec les collègues
- ◆ Être force de propositions

### RELATIONS PROFESSIONNELLES

- ◆ Liaisons hiérarchiques : Sous la responsabilité hiérarchique directe du responsable restauration ou du second de cuisine en cas d'absence
- ◆ Liaisons fonctionnelles : tous les services de l'établissement, les structures extérieures, les fournisseurs, le laboratoire d'analyses Inovalys



**CANDIDATURE A  
ADRESSER PAR MAIL OU  
PAR COURRIER**



**CH GEORGES  
DAUMEZON**

**DRH**

55 rue Georges Clémenceau  
BP 34216  
44342 BOUGUENAI Cedex

[drh@ch-gdaumezon.fr](mailto:drh@ch-gdaumezon.fr)

## EXIGENCES REQUISES POUR LE POSTE

- ◆ Etre capable de s'adapter aux différentes situations de travail
- ◆ Avoir le sens de l'organisation et des responsabilités pour mener à bien les tâches demandées
- ◆ Etre capable de prendre des initiatives selon les situations
- ◆ Etre former aux techniques de base élémentaire de la restauration collective (liaison froide et chaude)
- ◆ Etre capable de respecter les règles et normes spécifiques inhérentes à la restauration collective

## SPECIFICITES LIEES AU POSTE

- ◆ Les agents assurent la suppléance entre collègues
- ◆ Travail par roulement de weekend
- ◆ Posture debout régulière et port de charges lourdes possible