

CUISINIER



Le CH Gérard Marchant de TOULOUSE recherche un cuisinier pour sa cuisine centrale afin de réaliser les préparations culinaires en binôme.

Missions :

- Réaliser les préparations culinaires pour les patients en liaison froide et pour le restaurant du personnel en liaison chaude dans le respect des plannings de production.
- Enregistrer sur une fiche de traçabilité les températures à chaque étape d'avancement des préparations.
- Rotation des postes à la semaine : préparations maison et d'assemblage, cuissons au four et sautées, tranchage, mise en barquette, service self, nettoyages...
- Contact avec la clientèle du self, pas de contact avec les patients hospitalisés.

Compétences et qualités requises :

- CAP/BEP de cuisinier
- Connaissance HACCP,
- Expérience souhaitée en cuisine collective
- Rigueur respect des règles (hygiène, consignes de sécurité, fiches techniques, etc.)
- Organisé et dynamique.
- Polyvalence
- Dynamique
- Rigueur et respect des règles (hygiène, consignes de sécurité, fiches techniques, etc.)
- Travail d'équipe,

Modalités de recrutement :

- Grade d'ouvrier principal de 2^{ème} classe
- Horaire de travail : 7h-14h30 du lundi au vendredi, en journée continue
- Poste à pourvoir immédiatement
- Rémunération selon grille de la fonction publique hospitalière : 1336 € net mensuel

Les candidatures doivent être adressées à :

Madame le Directeur des Ressources Humaines

Centre Hospitalier Gérard Marchant

134 route d'Espagne – BP 65714

31057 TOULOUSE CEDEX 1

secretariat.drh@ch-marchant.fr

Tél : 05.61.43.77.07 fax : 05.61.43.40.30