CUISINIER :

Le CH Gérard Marchant de TOULOUSE recherche un cuisinier **avec expérience en restauration collective** pour sa cuisine centrale afin de réaliser les préparations culinaires en binôme et intégrer son équipe.

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.
- Respect des fiches techniques. Production de 1500 repas par jour en équipe.
- Rotation des postes à la semaine : préparations maisons, 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 (minimum)
- Expérience en cuisine collective en liaison froide (fortement souhaitée)
- Connaissance de l'HACCP,
- Rigueur et respect des règles (hygiène, consignes de sécurité, fiches techniques, etc.)
- Organisé, rigoureux et dynamique
- Polyvalence
- Bonne capacité d'adaptation
- Travail d'équipe

Modalités de recrutement :

- Grade d'ouvrier principal de 2ème classe
- Horaire de travail : **7h-14h30** du lundi au vendredi, en journée continue.
- Soirs et WE libres – non travaillés
- Poste à pourvoir immédiatement
- CDI ou CDD, ou titularisation dans la fonction publique selon le poste et conditions.
- Rémunération selon grille de la fonction publique hospitalière : 1720 € net (2064€ brut) mensuel

Les candidatures doivent être adressées à :

Mme la Directrice des Ressources Humaines
Centre Hospitalier Gérard Marchant
134 route d'Espagne – BP 65714
31057 TOULOUSE CEDEX 1
secretariat.drh@ch-marchant.fr