

AGENT DE RESTAURATION (H/F)

CH GABRIEL DEPLANTE



A PROPOS DU CENTRE HOSPITALIER

Le Centre Hospitalier Gabriel Déplante est situé à Rumilly, commune de Haute-Savoie, nichée entre les montagnes et le lac d'Annecy. Le cadre de vie est idéal, alliant le charme d'une petite ville, avec toutes les commodités et le dynamisme de la région offrant une multitude d'activités à proximité : ski, randonnée, théâtre, sports nautiques etc.

Second employeur de la ville, notre établissement à taille humaine comptabilise environ 500 agents. Le respect et la reconnaissance de nos collaborateurs sont notre priorité. De plus, l'esprit d'équipe et l'entraide sont au cœur de nos métiers et de nos pratiques.

LE SERVICE QUE VOUS ALLEZ INTEGRER

Le service de cuisine, prend en charge la confection des repas pour les patients du Centre Hospitalier Gabriel Déplante et les résidents des EHPAD. Le service est composé d'une équipe de 12 personnes qui assurent quotidiennement la livraison des repas.

DÉFINITION DU POSTE – CONDITIONS DE TRAVAIL

- Service: Cuisine
- Contrat : CDD
- Date début : Dès que possible
- Quotité de temps de travail : 100 %
- Horaires: 7h-14h30
- Permis B obligatoire
- 1 week-end travaillé par mois

NOS +

- Etablissement à taille humaine
- Stationnement simple, borne de recharge électrique
- Accès : Gare SNCF 15 min à pieds / Desservi par le bus Rumillien
- Participation aux abonnements de transports collectifs jusqu'à 75%
- Indemnité de résidence
- Prestations CGOS
- Amicale du personnel active

ACTIVITES ET FONCTIONS PRINCIPALES DU POSTE

- Maîtriser la fabrication, les cuissons, le conditionnement, le thermo-filmage, l'étiquetage, et le refroidissement des aliments en respectant le plan d'occupation du matériel, le plan de production et les fiches recettes
- Elaborer les fiches recettes
- Assurer l'allotissement au fur et à mesure des services annexes du centre hospitalier
- Veiller à la traçabilité sur son secteur de travail, enregistrer les températures de cuisson et de refroidissement conformément aux procédures établies dans le PMS.
- Lancer des cuissons basses températures
- Gérer le réapprovisionnement de son poste de travail
- Effectuer la désinfection et suivre le plan de nettoyage établi
- Informer le responsable lors des dysfonctionnements
- Guider les stagiaires, veiller à transmettre les consignes de sécurité

COMPETENCES / SAVOIR FAIRE / SAVOIR ETRE

- Disponibilité et adaptabilité
- Capacité d'organisation, méthode et rigueur
- Collaboration pluridisciplinaire, esprit d'équipe et entraide
- Respect des normes HACCP
- Assurer le respect des vigilances et des critères de qualité
- A connaissance du PMS (plan de maîtrise sanitaire)
- Motivation

CONTACT

Service recrutement
recrutement@ch-rumilly.fr
04.50.01.80.36

Pour en savoir plus...
<https://www.ch-rumilly.fr/>

