

APPRENTI CUISINIER (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 : Apprentissage
- Date début : Rentrée scolaire 2026/2027
- Quotité de temps de travail : 100% du lundi au vendredi
- Horaires:7h-14h30

NOS +

- Etablissement à taille humaine
- Stationnement simple, borne de recharge électrique
- Accès : Gare SNCF 15 min à pieds / Desservi par le bus Rumillien
- Amicale du personnel active

ACTIVITES ET FONCTIONS PRINCIPALES DU POSTE

Sous la responsabilité du Maître d'Apprentissage, l'apprenti(e) devra :

- Concevoir des menus adaptés aux besoins des convives,
- Cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires,
- Organiser et concevoir la production,
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés,
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux,
- Appliquer les règles de la méthode HACCP,
- Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine,
- Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité,
- Elaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire

COMPETENCES / SAVOIR FAIRE / SAVOIR ETRE

L'apprenti(e) devra :

- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier, une grande motivation pour ce métier
- Disposer d'une capacité à travailler en équipe,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Respecter les consignes et la hiérarchie,
- Faire preuve de rigueur et du sens de l'organisation,
- Avoir le sens de l'écoute et un bon état d'esprit,
- Etre respectueux envers son employeur, ses collègues de travail et les patients,
- Etre assidu en entreprise ainsi qu'à l'école, respecter les horaires
- Avoir une tenue irréprochable dans l'établissement

CONTACT

Service recrutement
recrutement@ch-rumilly.fr
04.50.01.80.36

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

