



Hospices Civils de Beaune

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES
ET DES AFFAIRES MEDICALES

Beaune, le 03/06/2021

RECHERCHONS CUISINIER

Réf. : DV/MF

Les Hospices Civils de Beaune recherchent

Un cuisinier sur son site de Beaune.

Le poste est à pourvoir rapidement.


La fiche de poste est annexée.

Profil recherché : Débutant accepté – être titulaire d'un CAP ou d'un BAC PRO Cuisine.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez adresser votre candidature, par courriel à Madame Vincenzi – Service Ressources Humaines : dominique.vincenzi@ch-beaune.fr

Nous recherchons également des agents en cuisine sur nos sites distants (Seurre et Nuits Saint Georges)

Merci de nous transmettre vos candidatures sur le même courriel.

 <p>Hospices Civils de Beaune</p>	<p>Fiche de poste</p>	<p>Réf : HL RES D 05 Version : A Date d'application : Février 2013</p>
	<p>Cuisson viandes et légumes Responsable Secteur Cuisson</p>	<p>Rédacteur : Responsable Restauration Valideur : Ig qualité Approbateur : Directeur des services économiques</p>

POSTE : 5, 6, 7 RESPONSABLE SECTEUR CUISSON, CUISSON
(Responsable Restauration, Responsable Adjoint, Responsable Production)

HORAIRES : 6h30 à 14h30

Missions Principales :

- Prépare toutes les composantes de la fiche technique de fabrication
- Assure la production culinaire chaude
- Préparation des constants
- Assure le conditionnement, refroidissement des PCA, le stockage en chambre froide des produits finis
- Cuire et conditionner le potage et le bouillon vermicelle
- Etiquetage des plats cuisinés
- Prélever les plats témoins de chaque préparation
- En poste 5, coordonne la production et transmet les éléments au Responsable de Production

Missions Secondaires :

- Participe au déconditionnement
- Nettoyage et désinfection des cellules de refroidissement et du chariot de stockage des barquettes (2 fois par semaine)
- Nettoyage et désinfection de l'imprimante et du plan de travail (1 fois par semaine)
- Nettoyage et désinfection du plan de travail des étagères en chambre froide des produits finis, 1 fois par semaine (le week-end)
- Nettoyage et désinfection des filtres du plafond filtrant (1 fois par mois)

Responsabilités :

- Contrôle et suivi technique de la production culinaire
- Respect des délais et de la qualité organoleptique et bactériologique des mets cuisinés
- Contrôle la conformité des températures des plats cuisinés
- Stockage en chambre froide produits finis
- Hygiène des locaux et des matériels du secteur des cuissons
- Hygiène corporelle et vestimentaire
- Prélèvement des plats témoins du secteur