



Profil de poste cuisinier

Restauration

Le : 11/07/2023

1/1

I. PRESENTATION DU POSTE

Rattachés à la direction de la logistique, des achats, de la maintenance et des travaux (DLAM), les services économiques travaillent avec l'ensemble des services de la direction et de l'hôpital. Ils fournissent petits matériels, équipements et réalisent diverses missions dont parmi elles la commande, le contrôle de la facturation et la liquidation de prestations.

Le service restauration est constitué de 37 personnels répartis sur les sites de Gambetta et Castelmouly.

Le cuisinier travaille 38h30 par semaine. Il est amené à travailler en horaires de matin (6h/13h42) ou de jour (10h/18h), selon un cycle fixé à l'avance. Le cycle comprend 2 week-ends travaillés par mois.

II. ACTIVITES PRINCIPALES

Les missions principales du cuisinier sont :

III. RELATIONS PROFESSIONNELLES

- ⇒ Hiérarchique :
Le cuisinier travaille sous l'autorité du responsable production du service restauration
- ⇒ Fonctionnelle :
Agents de restauration

IV. SAVOIR-FAIRE, CONNAISSANCES ASSOCIEES, PREREQUIS, SAVOIR-ETRE ET DIPLOME REQUIS

PRE REQUIS INDISPENSABLES POUR L'EXERCICE DU METIER ET EXPERIENCE CONSEILLEE

- Maîtrise des techniques de cuisson, pâtisserie, préparation de hors d'œuvre
- Connaissance des règles d'hygiène applicables à la restauration
- Connaissance des règles de nettoyage de la vaisselle et des appareils de cuisson
- Expérience en tant que cuisinier, idéalement en restauration collective

SAVOIR-FAIRE REQUIS

- Savoir organiser son travail
- Avoir le sens du service
- Savoir communiquer et rendre compte

SAVOIR-ETRE REQUIS

- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir le sens des relations humaines
- Avoir l'esprit d'équipe
- Etre réactif