
RECRUTE

pour son service Hôtellerie Restauration

un cuisinier à temps complet (h/f)

Situé à 30 minutes de Rennes, au carrefour de deux régions (Bretagne et Pays de la Loire) et de trois départements (Ille-et-Vilaine, Morbihan, Loire-Atlantique), le centre hospitalier de Grand-Fougeray est un établissement public de santé à orientation gériatrique, qui se décompose comme suit :

- Site de Grand-Fougeray :
 - o 95 places d'EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes), dont 3 places pour les hébergements temporaires ;
 - o 6 places en accueil de jour, dont une place réservée à un public jeune (moins de 60 ans) souffrant de la maladie Alzheimer ou apparentée ;
 - o 16 lits de SSR (Soins de Suite et de Réadaptation) polyvalents et 5 lits pour les patients en Etat Végétatif Chronique ou Etat Pauci Relationnel.
- Site de Langon : 22 places de résidence autonomie ;
- Foyer de vie Jacques Michelez : 25 résidents en hébergement permanent en foyer de vie, 1 résident en accueil temporaire en foyer de vie, 4 résidents en hébergement permanent en foyer d'accueil médicalisé.

Le centre hospitalier de Grand-Fougeray vise à prendre en soins, héberger et accompagner les populations âgées du territoire.

L'établissement emploie 170 ETP, toutes catégories confondues.

Identification du poste

Le centre hospitalier de Grand-Fougeray, établissement public de santé à orientation gériatrique, recrute un cuisinier à temps complet.

Rattaché(e) au responsable du service hôtellerie restauration, et au sein d'une équipe de 14 agents, vous réaliserez les préparations culinaires chaudes et froides, et assurerez leur conditionnement, leur stockage ainsi que leur distribution, en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires, les quantités recommandées et les régimes.

Missions du poste

Vos missions principales seront les suivantes :

Préparation culinaire :

- Conseil de son responsable pour l'élaboration des fiches recettes
- Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, etc.), en lien avec les aides cuisiniers en suivant les protocoles
- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides, en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène, et des contraintes de fonctionnement
- Nettoyage de son secteur selon les modes opératoires (locaux, équipements et dérochage)
- Dressage des préparations
- Participation au service des repas

Veille alimentaire :

- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis, refroidissement et traitement des non-conformités
- Contrôle des conditions de fabrication (température, refroidissement)
- Isolation des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène

Informations complémentaires

- **Poste à pourvoir, dès que possible**
- Recrutement par voie contractuelle (CDD), pour une durée de trois mois
- Diplôme requis : CAP/BEP Cuisine – Baccalauréat professionnel Cuisine
- Durée de temps de travail hebdomadaire : temps complet
- Rémunération statutaire et selon l'expérience
- Poste basé à Grand-Fougeray

La fiche de poste est consultable sur demande auprès de la responsable des ressources humaines.

Autonome, rigoureux et envieux de contribuer au bien-être de nos usagers, nous vous offrons l'opportunité de rejoindre nos équipes.

**Si vous êtes intéressé(e), n'hésitez plus,
envoyez-nous votre candidature (lettre de motivation CV, diplôme(s)),
par email à Madame VERCHIN, responsable des ressources humaines :
c.verchin @ch-grandfougeray.fr
ou par courrier à :
Centre hospitalier de Grand-Fougeray - 29 Rue Saint Roch - 35390 GRAND-FOUGERAY**