



CENTRE HOSPITALIER
DE MÂCON

Direction des Ressources Humaines

Directeur Adjoint : Marie-Laure PERDRIX – Secrétariat : 03.85.27.50.50

SECTEUR RECRUTEMENTS – MOUVEMENTS

Tel : 03 85 27 50 52 / 5393 – Mail : recrutement@ch-macon.fr

LE CENTRE HOSPITALIER DE MACON

(Etablissement support du GHT de la Bourgogne Méridionale situé au sud du département de Saône et Loire, autoroutes A6/A40, gare TGV 1 h 40 de Paris et de Marseille – 1 h de Genève, 70 kms de Lyon, cadre de vie apprécié)

**Établissement hospitalier dynamique et en pleine expansion,
1014 lits, offre de soins diversifiée, + 2000 agents**

RECRUTE

Cuisinier - Responsable de Production Froide (H/F) (en restauration collective)

Missions principales :

- Planifier les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements.
- Organiser et contrôler la fabrication des produits
- Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies
- Organiser le secteur en fonction de l'activité à réaliser
- Diriger les équipes de production qui sont sous sa responsabilité
- Garantir l'application des bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures
- Rendre compte au responsable et responsable adjoint
- Évaluer les agents de son secteur
- S'assurer de la transmission des informations entre son secteur et le reste du service
- Participer aux réunions concernant son secteur
- Participer à la démarche qualité

Description des activités principales :

- Organiser le travail de son secteur
- Définir les besoins en denrées selon les prévisionnels de fabrication
- Contrôler la conformité des produits et productions
- Assurer le respect des fiches techniques (ingrédients, grammage)
- Veiller à la qualité organoleptique et sanitaire des produits achetés et fabriqués
- Veiller au respect des règles de sécurité pour le personnel et le matériel
- Superviser et participer à la préparation, au conditionnement, au refroidissement et allotissement des productions
- Suivre et gérer les stocks
- Veiller à la bonne réalisation des échantillons témoins
- Participer au nettoyage de sa zone conformément au planning de nettoyage et assurer le contrôle visuel
- Viser les plannings de nettoyage
- Renseigner et valider les fiches traçabilités de son secteur.
- Participer aux réunions en lien avec son secteur
- Encadrer les agents de son secteur
- Respecter et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et s'assurer du respect des procédures
- Participer aux tests de dégustation
- Être garant de l'entretien et de la maintenance quotidienne de l'ensemble des matériels de son secteur
- Réaliser des bons travaux pour la maintenance des locaux et informer l'encadrement pour les dysfonctionnements de matériel.

Liens hiérarchiques et fonctionnels :

- Responsable restauration
- Responsable adjoint du secteur restauration
- Responsable qualité du secteur restauration

Exigences du poste :

- **Diplôme(s) exigé(s) : CAP/BEP/BAC dans le domaine de la restauration (cuisinier)**
- Expérience professionnelle en qualité de cuisinier souhaitée

Compétences et aptitudes :

Connaissances requises :

- Hygiène et sécurité (maitrise).
- Technique culinaire (maitrise).
- HACCP (maitrise).
- Loi Egalim et ses enjeux (Connaissances approfondies)
- Management (opérationnel)
- Maitrise des outils informatiques Word et Excel

Capacité à :

- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Élaborer et argumenter des scénarii/ des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence et de son secteur
- Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes

Recrutement :

- CDD avec perspective de CDI (poste pérenne – sous réserve d'évaluations favorables)
- Poste à pourvoir rapidement
- Base : 37h30 heures / semaine
- 25 jours de congés annuels + 15 jours de RTT sur l'année
- Postage les jours fériés
- Travail le week-end par roulement
- Repas en avantage en nature

Pour tout renseignement complémentaire, contacter le secteur recrutement :

- Carole BESSARD, responsable secteur recrutement (tel : 03 85 27 50 52)
- Déborah DOMINGUEZ GARCIA, gestionnaire secteur recrutement (tel : 03 85 27 53 93)

Pour postuler : Adresser votre candidature (CV + lettre de motivation)

- Soit via l'offre publiée sur le site internet www.ch-macon.fr - bouton « soumettre ma candidature »
- Soit par mail : recrutement@ch-macon.fr
- Soit par courrier postal à l'adresse : Centre Hospitalier de Mâcon - Direction des Ressources Humaines - 350 Boulevard Louis Escande - 71018 MACON CEDEX