



## LE GH RECRUTE Une/Un Cuisinier confirmé

### DESCRIPTION DU POSTE

---

Le Groupe Hospitalier de la Haute-Saône (1 600 lits répartis sur 14 sites et 2 500 professionnels) recrute une ou un cuisinier.

Etablissement dynamique, avec deux sites de production, une cuisine centrale sur le site de Vesoul, composé d'une équipe de 40 personnes. Parmi ceux-ci, 5 agents travaillent dans les cuisines relais de Lure et Luxeuil. L'UCP de Vesoul assure la production de l'ensemble des sites de Vesoul, Lure, Luxeuil, et les Ehpad des sites de Neurey, Villersexel, Saint Loup, Héricourt, soit 17 000 repas par semaine. La production des repas est assurée 7 jours sur 7.

Une cuisine centrale sur le site de Gray composée d'une équipe de 26 personnes. L'UCP de Gray assure la production de l'ensemble du site de Gray (dont EHPAD de l'Hôtel Dieu, et des Capucins), de Champlitte, de Pesmes, et de Gy depuis le 15 septembre 2020. Elle assure la production de 5000 repas par semaine.

Le recrutement est possible par voie statutaire ou contractuelle.

### MISSIONS PRINCIPALES

---

- Assure les cuissons, le conditionnement, l'étiquetage, le refroidissement des produits en fonction des fiches techniques et le rythme cuisson/refroidissement pour les patients, les résidents et les clients des selfs, contrôle la prestation : cuisson, assaisonnement, goût
- Assure les enregistrements conformément à la méthode HACCP
- Contrôle les plannings de fabrication en fonction des menus des patients / résidents
- Participe à la plonge
- Est garant de la traçabilité de son secteur et du suivi de PMS
- Assure les nettoyages et la désinfection des locaux et des matériels

### DIPLÔMES ET FORMATIONS EXIGES

---

- CAP ou BEP ou bac pro cuisine traditionnelle ou collective, ou tenue d'un poste similaire dans un établissement social pendant un an.
- Maîtrise des procédures HACCP et PMS

### CANDIDATURE

---

Si vous souhaitez rejoindre une équipe motivée dans laquelle vous serez partie prenante dans l'amélioration du service et de son établissement, n'hésitez pas à transmettre votre candidature à [e.grau@gh70.fr](mailto:e.grau@gh70.fr) ou à le contacter pour toute information complémentaire.

Contact : Emmanuel GRAU, Ingénieur restauration, Responsable du service ☎ 03 84 96 60 28

Le GH70 au cœur de la Haute-Saône : un établissement de santé pluridisciplinaire et  
Réfèrent de son GHT au service des 240 000 habitants de son territoire

