

Nous recrutons

**Un(e)
cuisinier(ère) de
collectivité H/F**

**à temps plein
sur notre site de Gray**



**Poste à
pourvoir dès
que possible**

POINTS FORTS

*Dynamisme
Réactivité
Sens de l'organisation
Travail en équipe
Respect des consignes*



CONTACT

Madame Virginie LUTZ
Chargée de recrutement
v.lutz@gh70.fr

Votre future fonction



Diplômé(e) en cuisine traditionnelle ou collective et/ou riche d'une expérience d'au moins 6 mois dans ce métier, vous aurez pour principales missions de :

- ▶ assurer les cuissons, le conditionnement, l'étiquetage, le refroidissement des produits en fonction des fiches techniques et le rythme de cuisson/refroidissement pour les patients et les clients du self,
- ▶ contrôler la prestation : cuisson, assaisonnement et goût,
- ▶ assurer les enregistrements conformément à la méthode HACCP,
- ▶ contrôler les plannings de fabrication en fonction des menus des patients,
- ▶ participer à la plonge,
- ▶ être garant de la traçabilité de son secteur et du suivi de PMS (plan de maîtrise sanitaire)
- ▶ assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel.

CDD de 3 mois renouvelable. Pass vaccinal obligatoire.