



CUISINIER(ERE) UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

Présentation de l'établissement

Au pied des Pyrénées ariégeoises, à une heure de Toulouse, proche des stations de ski, à 2 heures de la Méditerranée et à 3 heures de l'Atlantique, **le Centre Hospitalier Ariège Couserans** (CHAC) bénéficie d'un cadre de vie exceptionnel.

Le Centre Hospitalier comprend plus de 1000 salariés, dont une soixantaine de médecins, 3 Pôles Cliniques (Psychiatrie, MCO et médico-technique, Gériatrie et réadaptation), des activités diversifiées : Médecine, Chirurgie, Obstétrique, Urgences, SMUR, SMC-SIR, Unité Ambulatoire, Consultations, Centre de Réadaptation Neurologique (CRN), SSR, CSG, UCC, UMG, USLD, Psychiatrie intra et extra de l'Ariège, une filière médico-sociale avec une Maison Départementale de l'Autonomie, un EHPAD, une USLD (Unité de Soins de Longue Durée) et une MAS, un plateau technique complet avec Laboratoire, Pharmacie et Scanner et une équipe d'une vingtaine de rééducateurs pluridisciplinaires. S'ajoutent également des équipes sociales, éducatives et psychologiques.

Le CHAC dispose aussi d'une Unité Centrale de Production avec un restaurant, une blanchisserie, une équipe technique, informatique et des services supports administratifs.

Description du service et du poste

IDENTIFICATION

Poste : **CUISINIER(ERE)**

- **Unité :** Unité Centrale de Production
- **Pôle :** Ressources
- **Lieu d'exercice :** Centre Hospitalier Ariège Couserans

- **Fiche métier associée :**
 - **Code :** 25R20 / **Intitulé :** Cuisinier(ère)

Positionnement :

- **Responsable hiérarchique :** Responsable restauration
- **Rattachement fonctionnel :** Responsable production
- **Liaisons fonctionnelles :**
 - **Internes :** Personnels UCP, Magasin alimentaire, usagers, services logistiques et techniques
 - **Externes :** sociétés de maintenance

MISSIONS

- Assurer et participer à la production des repas (préparation, conditionnement, stockage, distribution) en respectant les fiches techniques et les spécificités alimentaires (régimes, textures, allergènes), seul ou en équipe ;
- Appliquer et respecter la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire (HACCP, BPH) ;
- Participer au nettoyage et désinfection des locaux et outils de travail ;
- En outre, le responsable de service pourra lui confier toute mission qu'il jugera utile au regard des besoins de service.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

Connaissances requises (savoir) :

- Maîtriser les différents types de cuisson et techniques culinaires en restauration collective,
- Discerner les goûts et saveurs,
- Maîtriser la réglementation en hygiène alimentaire (HACCP, BPH),
- Comptage et conformité de la production,
- Contrôle qualité de produits,
- Connaissances et mise en œuvre de refroidissement rapide.

Compétences requises (savoir-faire) :

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes,
- Elaborer des plats/des repas,
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'activité,
- Utiliser des logiciels métiers,
- Travailler en équipe/en réseau.

Qualités professionnelles attendues (savoir-être) :

- Grande polyvalence,
- Capacité d'adaptation,
- Sens de l'organisation,
- Bon sens,
- Rigueur, méthode.

CONDITIONS D'EXERCICE LIEES AU POSTE

Quotité de temps de travail : 100 %

Rythme de travail :

- **Horaires de travail** : 07h00-15h00, 07h30-15h30, 08h00-16h00, 09h00-17h00 selon le poste de travail
- **Cycle de travail** : 07h40
- **Repos variable / fixe** : variable (travail 1 week-end sur 2 et les jours fériés)

Particularités du poste (risques spécifiques, ...) : Exposition au chaud et au froid, coupures, brûlures, manipulation de produits chimiques, port de charges lourdes.

Niveaux requis :

- **Formation initiale** : CAP Cuisine minimum
- **Exigences particulières** : expérience en restauration collective serait un plus, très bonne résistance au chaud et au froid (2 à 8°C)

Contacts : Candidatures à envoyer au secrétariat de la Direction des ressources humaines et des soins par mail à secretaire.drh@ch-ariège-couserans.fr ou par courrier à Centre Hospitalier Ariège Couserans – DRH/Direction des soins – BP 60111 – 09201 SAINT-GIRONS Cedex. Téléphone : 05.61.96.21.94 / 05.81.09.14.40

