

CUISINIER
EN RESTAURATION COLLECTIVE

PRESENTATION DU POSTE :

Famille de métier : Achat-Logistique

Métier : Agent de restauration

Code métier : 25R30

Référentiel statutaire du poste : Catégorie C grade OP 2^{ème} classe

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

- ❖ Le directeur chargé des Affaires Economiques et Logistiques
- ❖ L'Ingénieur Responsable du Service Restauration
- ❖ Le Technicien Hospitalier en charge de la Production

LIENS FONCTIONNELS :

- ❖ Agents de restauration
- ❖ Référents de secteurs

ARCHITECTURE DU POSTE :

Le cuisinier en restauration collective assure la préparation et la production de la prestation culinaire de l'EPSM Georges Mazurelle et participe au fonctionnement du service restauration. Il réalise suivant le planning les préparations, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités demandées. Il utilise et entretient l'ensemble des équipements et outillages spécifiques à la restauration collective. Le cuisinier-pâtissier est polyvalent et est amené à exercer son activité sur plusieurs postes en cuisine (mise en place et prétraitements, production froide, production chaude, préparation de commandes – expédition et plonge).

SES ACTIVITES SONT LES SUIVANTES :

- Assurer les préparations avant production (pour le froid et le chaud)
- Réaliser et cuisiner des recettes relevant de sa partie comportant de la cuisson, de l'assemblage à froid ou à chaud selon un plan de production incluant les régimes alimentaires
- Contrôler le goût, la qualité et la présentation des produits
- S'assurer des températures de cuisson et de refroidissement en cellule selon les normes en vigueur
- Garantir la bonne utilisation et optimisation du matériel mis à disposition ainsi que son entretien en terme de nettoyage
- Respecter les fiches techniques
- Remplir et enregistrer ses préparations dans la gestion documentaire garantissant la traçabilité des fabrications
- Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux
- Participer à l'entraide au sein de l'équipe
- Participer à la plonge batterie si besoin
- Participer à la préparation des commandes de repas (picking) essentiellement les week-end travaillés
-

SAVOIR REQUIS :



Centre Hospitalier Georges Mazurelle

Etablissement Public de Santé Mentale de Vendée

Direction des Ressources Humaines Médicales et non Médicales et
des Formations

Secrétariat : 02 51 09 71 24 – Fax : 02 51 09 72 70 – drh@ch-mazurelle.fr

- Connaître et respecter rigoureusement les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- Suivre un plan et un planning de production
- Utiliser et prendre soin du matériel professionnel mis à disposition
- Respecter les fiches techniques pour l'élaboration des productions

SAVOIR-FAIRE REQUIS :

- Capacité à travailler en équipe
- Capacité de polyvalence
- Capacité à travailler avec des variations de températures
- Etre force de proposition
- Autonomie dans l'exécution des tâches

SAVOIR-ETRE :

- Bon état d'esprit d'équipe, maturité professionnelle
- Respect de ses collègues et de l'organisation existante
- Etre rigoureux dans son travail
- Prise de distance par rapport aux risques de conflits

Conditions particulières d'exercices

- Travail avec des variations de températures
- Travail qui est confronté à certains gestes répétitifs
- Port de charges

DIPLOME

Diplôme CAP/BEP de cuisine ou charcutier-traiteur exigé
Expérience en restauration collective exigée (hospitalière serait un plus)

ORGANISATION DU TRAVAIL

Horaire : 6 Heures à 13H30
1 week-end travaillé toutes les 6 à 7 semaines + fériés (par roulement)

QUELQUES CHIFFRES

Equipe de 28 professionnels
405 000 repas fabriqués en 2024
Compteur Egalim 2025 : 27.9% de produits de qualités et 10.5% de bio