



Centre hospitalier de Pfastatt



Cuisinier / Cuisinière en restauration collective

Le service de Restauration du Centre hospitalier de Pfastatt recrute un cuisinier ou une cuisinière à temps plein (35h00 hebdomadaire).

☞ **Missions principales :**

- Fabrique de plats chauds et froids dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective
- Évaluer la qualité des produits de base
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Travailler en équipe
- Réceptions et contrôles des livraisons de marchandises
- Suivre la traçabilité des préparations et des produits
- Entretien et désinfection des locaux et matériels de production

☞ **Pré-requis :**

- Un BEP hôtellerie restauration, option cuisine (en 2 ans après la 3ème)
- Un CAP cuisine (en 2 ans après la 3ème)
- Un bac techno hôtellerie
- Un bac pro restauration
- Une expérience professionnelle dans le ou les domaines est souhaitée
- Permis B valide - Exigé

☞ **Savoirs attendus**

Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective
Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective –
Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène.

Les candidats intéressés par cette offre, sont invités à faire connaître leurs candidatures au :

Centre hospitalier de Pfastatt - 1 rue Henri Haeffely - 68 120 PFASTATT - direction@ch-pfastatt.fr

Renseignements : auprès d'Olivier HECHT, responsable restauration