

CUISINIER (E) 100%



PMGR - SERVICE RESTAURATION

Repos variable (avec travail week-end)

Mise à jour le 04/12/2025

PRE-REQUIS OBLIGATOIRES

- CAP/BEP cuisine et/ou BAC pro restauration
- Permis B
- Expérience en cuisine Collective Hospitalière ou en cuisine Traditionnelle

CONTEXTE DU POSTE

Le CENTRE HOSPITALIER DE MONTFAVET est un acteur majeur en psychiatrie générale, handicap et précarité sur le territoire du Vaucluse et du nord des Bouches du Rhône. Il propose une offre de soins riche et diversifiée allant de la périnatalité à la personne âgée, tant dans le domaine sanitaire que le médico-social.

DESCRIPTIF GENERAL DU POSTE

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée

Secondier le responsable de l'atelier et l'informer de tout problème rencontré (peut remplacer le responsable de l'atelier ponctuellement)

Assurer le nettoyage des équipements et du matériel de l'atelier

Participer à la préparation de diverses manifestations institutionnelles avec horaires décalées si besoin

ACTIVITES PRINCIPALES

Polyvalence sur les 3 ateliers du secteur production ainsi que les manifestations

Atelier Déconditionnement :

Déconditionner et mettre en place pour production les produits selon le planning de travail défini, éliminer les conditionnements, conserver tous les éléments de traçabilité

Atelier Production :

- Confectionner les plats cuisinés prévus selon les Fiches Techniques et le planning de production établi, assurer la traçabilité des produits, envoi des préparations cuisinées ou pas en respectant les protocoles établis, assurer les mises en place pour J+1, J+2.
- Déconditionner, confectionner les préparations froides prévues selon les Fiches Techniques et le planning de production établi, les conditionner selon les besoins définis.
- Réaliser la répartition des produits pour un service tel que défini sur les feuilles de distribution.
- Assurer la Traçabilité des produits et informations.

Atelier Conditionnement :

- Mettre en barquettes dans le respect des produits et des portions (Fiches Techniques), et des quantités nécessaires à la distribution (récapitulatif)
- Assurer la traçabilité des produits et des informations
- Disposer sur échelles les produits conditionnés,
- Mettre en cellule selon organisation prévue les échelles définies, les sortir des cellules une fois refroidies, les stocker en chambre froide plats cuisinés par service.
- Assurer les mises en place du lendemain

Manifestations :

Participer à la préparation de diverses manifestations institutionnelles avec horaires décalés en fonction de la manifestation.

- Appui au contrôle du respect des règles, procédures, protocoles, normes et standards
- Audit et enquête, suivi des plans d'actions mis en place.

- Participation active à l'élaboration et l'actualisation des procédures, protocoles ou des consignes et règles relatives au service restauration.
- Proposition d'améliorations des pratiques, dans le respect des processus institutionnels et circuits de validation.
- Participation à l'analyse approfondie en CREX des événements indésirables graves relatifs aux infections associées aux soins.
- Elaboration, mise en place et suivi de plans et d'actions de prévention
- Élaboration et rédaction de rapports d'activité

ACTIVITES SPECIFIQUES et SAVOIR-FAIRE

En liaison fonctionnelle

- Élaborer des plats. Créer des recettes, des préparations culinaires.
- Connaissance des techniques culinaires.
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence.
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène alimentaires, et les protocoles HACCP et du fonctionnement du service.
- Connaissance des produits, des gammes et équipements pour utilisation.
- Connaissances et applications des règles d'hygiène générale.
- Utiliser les logiciels métiers, bureautiques et Intranet

QUALITES ET APTITUDES ATTENDUES

- Capacité d'écoute et de communication
- Esprit de collaboration et de co-construction
- Capacité d'adaptation
- Polyvalence dans le travail et autonomie
- Capacité à rendre compte
- Travailler en équipe / en réseau : échanger avec les différents secteurs du service – transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service – répondre aux attentes des différents interlocuteurs (services de soins – Direction ...) – aider ses collègues si besoin

CONDITIONS DE TRAVAIL

- En décompte horaire (20RC + 6RT) – en adéquation avec la charte du temps de travail
- Repos fixes : travail week-end toutes les 6 à 8 semaines avec planning annuel établi par roulement.
- Horaires de journée sur la base de 6h00/14h00 – amplitude 8h – Amplitude horaire du service 5h00/18h00

RELATIONS PROFESSIONNELLES

- Direction des Services logistiques et économiques.
- Ingénieur des services logistiques.
- Responsable service restauration.
- Ensemble des membres de l'équipe service restauration.
- Personnels des services de soins.
- L'équipe des transports de biens.

RISQUES PROFESSIONNELS

- Risques de chutes et de glissades.
- Risques liés aux manutentions manuelles, aux postures et aux gestes répétitifs.
- Port de charge lourde 20kg.
- Risques de brûlures et de coupures.
- Contraintes thermiques.

AVANTAGES

- Des offres loisirs, sport et culture pour tous les agents (CLOS, CGOS)
- Tickets restaurant sous condition d'affectation
- Crèche hospitalière sur le site de Montfavet, ouverte de 5h45 à 21h15
- Forfait mobilité durable jusqu'à 300€ par an pour l'implication sur les trajets domicile –travail (engins éligibles ou co-voiturage)
- Parcours professionnel diversifié possible du fait de l'offre de soins, tant dans le domaine sanitaire que médico-social
- Pour se former : Plan de formation adapté