



## Centre hospitalier de Pfastatt



### *Aide cuisinier à temps plein*

Avec ses 4 pôles d'activité clinique et médico-technique certifiés, le Centre hospitalier de Pfastatt vous offre la possibilité de rejoindre un établissement hospitalier dynamique s'inscrivant dans une démarche de qualité.

#### **POSTE DE TRAVAIL :**

Base de travail : 35h00

Contrat à durée déterminée de 3 mois, renouvelable 1 an (possibilité de CDI par la suite)

#### **MISSIONS :**

- Déconditionnement, déboîtement des matières premières
- Nettoyage, râpage, coupe des matières premières
- Ventilation des préparations culinaires entre les unités de soins à servir
- Entretien de la cuisine centrale et du restaurant du personnel
- Entretien et rangement des matériels (batterie, vaisselle)

#### **SAVOIR FAIRE :**

- Travailler en équipe
- Utiliser les protocoles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Utiliser les méthodes et procédures d'hygiène des produits alimentaires
- Connaître les procédures de bio-nettoyage et hygiène des locaux
- Connaître les techniques de manutention des charges lourdes

#### **CONNAISSANCES PARTICULIÈRES :**

##### **Connaissances générales :**

Techniques culinaires de base

Normes, règlements techniques et de sécurité

Techniques de manutention des charges lourdes

Démarches, méthodes et outils de la qualité

##### **Connaissances détaillées :**

Bio-nettoyage et hygiène des locaux.

**Connaissances en gestion de commandes et liquidations de factures appréciées**

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](mailto:direction@ch-pfastatt.fr)

Renseignements : auprès d'Olivier HECHT, responsable restauration