



# Cuisinier / Cuisinière de collectivité

Actualisé le 18 août 2022 - offre n° 138RMNJ




Le Centre Hospitalier de Nègrepelisse recrute un(e) cuisinier(ère) en restauration collective, préparation chaude, froide, conditionnement et livraison.

Vous travaillerez un week end sur deux.

Transport des repas dans les différents services de l'établissement.

Maitrise des normes HACCP indispensable !

CDD renouvelable.


-  Contrat à durée déterminée - 1 Mois  
Contrat travail
-  35H Horaires normaux
-  Salaire brut : selon grille FPH + ancienneté

## Profil souhaité


### Expérience


Débutant accepté


### Formation


CAP, BEP et équivalents cuisine collectivité - CAP CUISINIER 


### Compétences


Cuire des viandes, poissons ou légumes 


Cuisiner des plats pour des personnes médicalisées 


Cuisiner des plats pour des personnes âgées 


Doser des ingrédients culinaires 


Modes de cuisson des aliments 


Mélanger des produits et ingrédients culinaires 

Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) 

Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) 

Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...) 

Utilisation de plaques de cuisson 

Éplucher des légumes et des fruits 

### Savoir-être professionnels

Réactivité

Autonomie

Rigueur