

Rédacteur	Caroline REY, Adjoint des cadres Ressources Humaines
Date de rédaction	14 décembre 2016
Date limite de validité	06 janvier 2017

CUSINIER(E) - Poste à 100% au 1^{er} février 2017

Missions :

- Production chaude (mission principale)
 - Cuisson des viandes et des poissons
 - Cuisson des légumes (frais et surgelés)
 - Préparation des potages
 - Connaissance ou maîtrise des cuissons « basse température »
 - Préparation des pâtisseries de base
 - Préparation des plats composés (type quiche)
- Préparation froide (fonction annexe)
 - Préparation et dressage des entrées
 - Dressage des produits laitiers
 - Préparation et dressage des desserts
 - Préparation et dressage des textures « lisses »
- Allotissement (fonction annexe)
 - Distribution des repas en chariots collectifs et en plateaux individuels
- Journée
 - Fiche de fonction en cours

Compétences professionnelles requises :

- Autonomie et capacité d'initiative
- Rigueur
- Disponibilité

Qualifications :

- CAP ou BEP Cuisine Exigé

Spécificités du poste :

- Horaire de travail : 07h00 – 15h00 ou 10h30 – 18h30

Les candidats sont invités à adresser une lettre de motivation accompagnée d'un CV avant le **6 janvier 2017**

Centre Hospitalier de Gérardmer
Mme Marielle PFEIFFER – Directrice déléguée
22 Boulevard Kelsch
88 400 GERARDMER