



OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE PAYS DU CALAISIS

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

CUISINIER H/F

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Hébergement médicalisé pour personnes âgées

APE : 8710A

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL - 46286

DATE : 07/10/2025

LIEU DE TRAVAIL : ARDRES

DESCRIPTIF : La fonction consiste à réaliser, en restauration collective, les opérations d'assemblage, de préparation, de composition et de distribution des repas en respectant les normes HACCP, et en tenant compte des régimes alimentaires des résidents (mixés, hachés etc.).

▪ **Assurer la production culinaire**

- Effectuer la préparation préliminaire des ingrédients (déconditionner, laver, éplucher, tailler, émincer, trancher, couper etc.)
- Réaliser des préparations chaudes et froides en contrôlant leur qualité gustative et visuelle
- Dresser les préparations en respectant les consignes données par le chef de cuisine

▪ **Participer au service**

- Mettre en place et approvisionner les chariots chauffants
- Participer à la plonge
- Servir les plats en tisanerie lorsqu'il y a des invités
- Servir les plats en salle de restauration en collaboration avec l'hôtelière

▪ **Participer à la logistique du site**

- Réceptionner, contrôler et stocker les livraisons
- Participer aux inventaires mensuels

▪ **Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et les règles de sécurité**

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (entretien du matériel et des locaux, plan de nettoyage, gestion des déchets, contrôles de températures, allergènes, températures des enceintes positives et négatives...)
- Appliquer les règles HACCP (conservation des aliments, vérification visuelle de la qualité, dates limites de consommation, plats témoins, utilisation de la cellule de refroidissement...)
- Appliquer les procédures de traçabilité des denrées et de gestion de non-conformités
- Respecter les règles de sécurité, le port d'équipement de protection individuel et les protocoles d'utilisation du matériel
- Assurer la sécurité de tous (résidents, professionnels, visiteurs)

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Temps plein - soit de 7h à 14h, soit de 10h à 13h30 soit de 13h30 à 20h soit de 10h à 20h / Un week-end sur deux

DATE DE DÉMARRAGE : dès que possible

RÉMUNÉRATION : 13,47 € - 13,50 € / heure

PROFIL

FORMATION : CAP ou BEP dans le domaine de l'hôtellerie/restauration – expérience souhaitée en milieu de restauration collective ou hébergement social

COMPETENCES : Vous devez connaître les bonnes pratiques d'hygiène, les règles HACCP, les règles de sécurité ainsi que les protocoles d'utilisation du matériel. Vous devez également avoir connaissance des denrées (indicateurs de qualité, mode de conservation, ...) et des habitudes alimentaires des convives.

SAVOIR FAIRE :

- Savoir utiliser les appareils de cuisine (trancheur, mixeur, râpe électrique etc.)
- Savoir réaliser la préparation préliminaire des fruits et légumes frais (éplucher, tailler, émincer, trancher, couper etc.)
- Savoir assembler et dresser des plats de manière esthétique
- Savoir réaliser la préparation préliminaire des viandes et poissons (lever, parer, brider etc.)
- Savoir réaliser des cuissons simples (sauter, rôtir etc.) conformes aux exigences techniques et instructions reçues
- Evaluer l'état de propreté des surfaces et mettre en place des actions de propreté
- Respect des consignes, maîtrise des grammages et des délais de production

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à :

Plateforme PAYS DU CALAISIS

marion.bomble@prochemploi.fr