

**FICHE DE POSTE**

**Cuisinier(e) polyvalent(e)**

**Présentation générale de l'établissement :**

Le Groupe Hospitalier Public du Sud de l'Oise (GHPSO) assure des prises en charge sanitaires de premier et de second recours sur un bassin d'environ 250 000 habitants. Avec près de 700 lits et places sur les sites de Creil et de Senlis, il dispose d'un plateau technique et d'une offre de prise en charge médicale et médico-sociale variée. L'établissement est composé de 2 200 professionnels, dont environ 280 personnels médicaux. La Direction des Achats, Logistique, Environnement et Biomédical comprend 127 Agents dont 6 Responsables. Direction dynamique, bonne ambiance de travail, esprit d'équipe.

Le service restauration est doté d'une équipe de 52 agents, pour une production journalière de 2500 repas en liaison froide ; qui approvisionne 2 hôpitaux dont, un établissement d'hébergement pour personnes, 2 selfs et 2 internats.

Le service est composé de 4 secteurs : 1 pôle réception, 1 pôle production de 9 agents, 1 pôle allotissement et 1 pôle transport.

**Fonction**

**Position dans la structure :**

Liaison hiérarchique et/ou rattachement hiérarchique :

Directeur / Responsable restauration / Responsable adjoint au service restauration

Liaisons fonctionnelles : services de soins / selfs / internats / fournisseurs / autres secteurs DAL

**Horaires de travail :** temps de travail en 7h30 : jour du lundi au dimanche et jours fériés

**Missions du poste**

**Mission générale (notamment) :**

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches technique dans le respect de règles d'hygiène de la restauration collective

**Missions principales (notamment) :**

- Préparer, confectionner et conditionner les préparations en garantissant :
  - **La qualité sanitaire** : Respecter et mettre en application les différentes procédures en place dans le service (tenue de travail, port du masque et des gants, lavage des mains ...).
  - **La traçabilité des préparations** : Assurer le remplissage des documents relatifs à la traçabilité des suivis des températures, du plan de nettoyage définit dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire du service.
- Respecter les fiches de travail
- Assurer une bonne gestion des produits en optimisant le coût de la prestation
- Veiller à la bonne utilisation du matériel et des locaux
- Participer avec le responsable de production à l'évolution de son secteur
- Participer au nettoyage et à l'entretien du matériel et des locaux.

**Compétences et qualités requises :**

- Avoir une bonne connaissance de l'hygiène alimentaire, de la méthode HACCP et de ces applications
- Respecter et faire respecter les règles de sécurité alimentaire : PMS, HACCP...
- Maîtriser les techniques culinaires de la restauration collective et de la production de masse
  - Savoir être réactif et faire preuve d'initiative face à l'imprévu
  - Etre disponible et polyvalent sur les postes de travail
  - Se tenir informé des évolutions techniques
  - Faire des propositions pour faire évoluer son secteur et le service.
  - Participer activement la mise en place de nouvelles recettes.
  - Participation active lors des prestations.

**Diplôme :**

- Etre titulaire du CAP de cuisine et/ou du BEP cuisine et/ou Bac Pro Restauration
- Disposer d'une solide expérience en cuisine traditionnelle et collective.

**Savoir-faire et Savoir-être :**

- Permis B
- Rigueur
- Sens de l'organisation et autonomie
- Capacité à rendre compte / bon relationnel
- Travail en équipe
- Ponctualité / disponibilité
- Expérience en restauration collective hospitalière souhaitée

Les candidatures sont à adresser à :  
GHPSO Service restauration  
Boulevard Laennec 60109 CREIL Cedex  
[denis.vermont@ghpso.fr](mailto:denis.vermont@ghpso.fr)  
03 44 61 67 31