

FICHE DE POSTE

CUISINIER(E) CONFIRME(E)

POSTE EN SECTEUR CHAUD

I – INFORMATIONS SUR L'ETABLISSEMENT

Intitulé de l'établissement : Centre hospitalier départemental de Bischwiller

Adresse de l'établissement : 17, Route de Strasbourg – CS 90007- 67241 BISCHWILLER Cedex

Accès par : Région de Haguenau, la ville de Bischwiller est située à 30 kilomètres au nord de Strasbourg et accessible par chemin de fer (Ligne TER Strasbourg – Wissembourg, un train toutes les demi-heures pour un temps de trajet d'environ 20 minutes) et par autocar (Réseau 67)

Personne à contacter

Nom : Marielle Sattler

Téléphone : 0388802282

Fonction : Responsable restauration

Adresse électronique : msattler@ch-bischwiller.fr

Présentation générale

Etablissement Public de Santé de 918 lits et places, accueille et accompagne des personnes âgées et des personnes handicapées. L'établissement bénéficie d'une filière gériatrique quasi complète s'articulant autour de trois pôles cliniques : le pôle « médecine et réadaptation », le pôle « hébergement et soins gériatriques » et le pôle « accompagnement handicaps ».

Doté d'un effectif de plus de 800 agents, le Centre hospitalier départemental de Bischwiller, est spécialisé dans l'accueil et la prise en soins de personnes âgées de tous niveaux de dépendance et de personnes handicapées adultes et vieillissantes. Il compte 918 lits d'hospitalisation et d'hébergement et places d'accueil et de prise en soin spécifique dans l'établissement ou à domicile.

Pôle « médecine et réadaptation »

- Court séjour gériatrique, Soins de suite et de réadaptation, Soins palliatifs gériatriques, Hôpital de jour gériatrique,
- Equipe mobile de soins palliatifs gériatriques,
- Plateau technique et de rééducation,
- Service d'évaluation et de préparation au retour à domicile, Consultations externes.

Pôle « hébergement et soins gériatriques »

- Unités de soins de longue durée,
- Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes,
- Unités de vie protégée,
- Service de soins infirmiers à domicile aux personnes âgées,
- Accueil de jour,
- Plateforme d'accompagnement et de répit.

Pôle « accompagnement handicaps »

- Foyer d'accueil médicalisé et Foyer d'accueil spécialisé,
- Foyer d'hébergement pour travailleurs handicapés,

Depuis quelques années le CHDB s'est engagé dans une phase de reconstruction de nouveaux bâtiments pour améliorer les prises en charge et les conditions de travail de ses professionnels. Le CHDB présente une situation financière saine.

Le projet d'établissement, ambitieux et réaliste à la fois, amène le CHDB à étudier régulièrement ses pratiques et organisations pour conserver sa position de référent gériatrique.

Le CHDB travaille en direction commune avec le CH de Haguenau et le CH Intercommunal de la Lauter de Wissembourg, ouvrant des perspectives de partage d'expérience et de portage de projets en commun.

Le CHDB est membre du GHT « Basse Alsace – Sud Moselle », avec pour établissement support les Hôpitaux universitaires de Strasbourg.

II – PRESENTATION DU POSTE

Le CHDB recherche un cuisinier confirmé pour s'intégrer dans l'équipe de restauration, qui compte une trentaine de professionnels. Le secteur restauration du CHDB est un maillon essentiel de la prise en charge des patients et résidents, en lien avec le secteur diététique, et porte différents projets visant à améliorer la qualité des plats proposés, dans un souci d'innovation constant. La lutte contre le gaspillage alimentaire et les enjeux du développement durable sont également des missions fondamentales.

1. Les missions du cuisinier en secteur chaud

1.1 Les missions générales

- Réaliser le déconditionnement et la préparation des aliments, la cuisson des plats, le conditionnement, l'allotissement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire et le plan de maîtrise sanitaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

Spécificités : agent d'allotissement, agents de préparations primaires (décartonnage, déconditionnement) et spécifiques (aversions, régimes, allergènes).

1.2 Les activités spécifiques

- Déconditionnement et suivi traçabilité
- Comptage de la production
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées, pâtisseries
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie dans le cadre de prestations particulières
- Elaboration de préparations chaudes impliquant le respect des cuissons et des températures (conditionnement, refroidissement)

1.3 Les particularités du poste secteur chaud

- Assurer et maîtriser les cuissons
- Assurer la traçabilité
- Assurer le refroidissement des denrées
- Comptage, portionnement et conditionnement des plats suivant le grammage recommandé
- Adapter la production pour éviter le gaspillage alimentaire
- Produire les textures modifiées

2. Les compétences et qualités requises

2.1 Les savoir-faire

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Proposer des recettes, des préparations culinaires
- Élaborer des plats
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Utiliser les logiciels métier
- Vérifier les cuissons
- Gérer le refroidissement des PCEA (Plats Cuisinés Elaborés à l'Avance)
- Assurer la liaison avec les responsables de production, communiquer, savoir gérer des imprévus.

2.2 Les connaissances

Description	Connaissances générales	Connaissances opérationnelles	Connaissances approfondies
Equipements et technologie des matériels de cuisson		x	
Gestes et postures – manutention		x	
Hygiène générale			x
Utilisation d'outils informatisés de traçabilité		x	
Normes, règlements techniques et de sécurité		x	
Pâtisserie			x
Techniques culinaires			x
Gestion cuissons et refroidissements			x

2.3 Les qualités professionnelles

- ▶ Productivité
- ▶ Endurance
- ▶ Gestion du stress
- ▶ Communication avec les responsables de production/restauration
- ▶ Être méthodique et organisé
- ▶ Savoir faire partie d'un groupe
- ▶ Rigueur professionnelle
- ▶ Disponibilité
- ▶ Polyvalence dans les différents postes

2.4 Les horaires de travail (35h/semaine)

6h - 13h30 (coupure de 30mn pour déjeuner)

10h30 - 18h (coupure de 30mn pour déjeuner)

3. Les relations professionnelles les plus fréquentes

- ▶ Responsable de production culinaire pour les consignes de fabrication et propositions d'amélioration
- ▶ Clients du restaurant du personnel pour le service du plat chaud et le recueil de la satisfaction
- ▶ Agents des autres secteurs du service restauration pour la coordination des activités de restauration
- ▶ Responsable restauration pour l'évolution du système HACCP
- ▶ Service de maintenance pour le signalement des pannes
- ▶ Service diététique
- ▶ Magasin

4. Nature et niveau de formation pour exercer le métier

- ▶ Métiers de bouche et formations complémentaires.
- ▶ CAP / BEP Cuisine
- ▶ BAC pro restauration
- ▶ BTS
- ▶ Une expérience significative et des connaissances en pâtisserie sont un avantage.

5. Correspondance statutaires éventuelles

- ▶ Corps des personnels ouvriers

6. Passerelles

- ▶ Encadrant(e) de production culinaire / alimentaire