



LE CENTRE HOSPITALIER D'ANGOULEME RECRUTE ...

Un(e) Cuisinier(e)

L'ÉTABLISSEMENT ET SON ENVIRONNEMENT

Le Centre Hospitalier d'Angoulême est l'établissement de référence de la Charente. C'est aussi l'établissement support du Groupement Hospitalier Territorial de Charente.

Il est en direction commune avec trois établissements : le CH de La Rochefoucauld, le CH de Confolens, le CH de Ruffec et l'Ehpad Habrioux d'Aigre.

Sa capacité d'accueil est de 1 157 lits et places répartis en MCO, SSR, USLD et EHPAD.

Doté de 9 pôles d'activités cliniques et médico-techniques, l'établissement compte environ 2 500 professionnels qualifiés, ce qui fait de lui le plus gros employeur du département.

De plus, le CH d'Angoulême est desservi par la LGV (35 mn de Bordeaux et 2h15 de Paris) et à 1h30 en voiture de la côte Atlantique.

LE POSTE

100% / Poste à pourvoir dès que possible

Contractuel ou Titulaire de la FP

Candidature à adresser à Monsieur le Directeur des Ressources Humaines et des Relations Sociales avec votre lettre de motivation et votre CV exclusivement par mail à l'adresse suivante :

recrutement@ch-angouleme.fr

Pour tout complément d'information jugé utile, vous pouvez contacter Mme BULET, Responsable Restauration (05.45.24.29.43)



FICHE DE POSTE CUISINIER GIP Restauration de l'Angoumois

IDENTIFICATION DU POSTE

REFERENCES REGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES :

- Loi n°83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires.
- Loi n°86-33 du 9 janvier 1986 portant dispositions statutaires relatives à la FPH.
- Décret n°2007-1185 du 3 août 2007 modifiant le décret n°91-45 du 14 janvier 1991 portant statuts particuliers des personnels ouvriers, des conducteurs d'automobile, des conducteurs ambulanciers et des personnels d'entretien et de salubrité de la FPH,
- Décret n°2011-661 du 14 juin 2011 portant dispositions statutaires communes à divers corps de fonctionnaires de la catégorie B de la FPH,
- **Référentiel métiers de la FPH, 2^e édition** : référentiel métiers de la FPH, 2^e édition :
 - 25 R 20 « Agent de production culinaire et alimentaire »
 - 25 R 30 « agent de restauration ou d'hôtellerie »

LIAISONS HIERARCHIQUES :

- Référent de secteur
- Responsable de production
- Coordinateur de secteurs
- Responsable qualité gestion des risques
- Responsable restauration
- Directeur du GIP

LIAISONS FONCTIONNELLES :

- Référents des autres secteurs du GIP
- Diététicien/ne du GIP
- Laboratoire d'analyses chargé des contrôles alimentaires
- Services internes au CHA (services techniques, environnement, cellule hygiène, etc.)

CORRESPONDANCES STATUTAIRES EVENTUELLES

Maitrise ouvrière



PRESENTATION DU SERVICE

Le Groupement d'Intérêt Publique : GIP Restauration de l'Angoumois est la Cuisine Centrale qui regroupe la production alimentaire des repas pour :

le Centre Hospitalier d'Angoulême, ses 3 EHPAD, son restaurant du personnel, son internat mais également les C.C.A.S. d'Angoulême, de Fléac, de Puymoyen, Linars et de Saint Yrieix-sur-Charente, ainsi que les Centres Hospitaliers de Camille Claudel et de Ruffec.

L'Unité de Production Culinaire, le restaurant du personnel et l'internat sont situés sur le site principal du GIP. Elle fonctionne en liaison froide et produit 1 000 000 repas/an soit ~ 4500 repas/jour. Les locaux ont été construits en 2009 et se situent dans l'enceinte du centre hospitalier d'Angoulême.

Le service de restauration a en charge la commande des matières premières, leurs gestion et production culinaires internes ainsi que la distribution vers les unités de soins, les selfs et autres offices alimentaires.

Le service est découpé en plusieurs secteurs :

- La comptabilité et les achats,
- La réception des marchandises,
- La production (production froide, production chaude, tranchage, allotissement),
- La distribution
- Le transport,
- Les selfs.

Dans le cadre de notre démarche qualité, le GIP Restauration de l'Angoumois se doit de :

- Fournir des repas sains, d'une qualité bactériologique irréprochable,
- Maîtriser et vérifier son fonctionnement de façon continue,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Satisfaire ses convives.

HORAIRES DE TRAVAIL :

Amplitude horaire du poste : 6h30 à 15h30 ou autres en fonction des besoins du service, du statut et de l'organisation, pause de 30mn pour le déjeuner.

Base de travail : 35 heures annualisées (7h/jour)

MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE



- Participer à la production : assemblage, cuisson, refroidissement, allotissement.
- Elaborer les préparations en fonction des fiches recettes : grammage, ingrédients, méthode,
- Suivre les plannings de production et menus
- Appliquer les règles d'hygiène et de qualité alimentaires,
- Assurer les traitements préliminaires des produits tel que le déboîtage, le déconditionnement, le dressage en barquette, le plaquage, le conditionnement.
- Contrôler la qualité et la quantité des matières premières.
- Contrôler les conditions de fabrication (suivi et traçabilité des températures et numéros de lots).
- Contrôler les conditions de fabrication (températures à cœur de cuisson et refroidissement).
- Isoler des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène.
- Participer à l'élaboration des fiches recettes.
- Assurer le nettoyage et la désinfection de son poste et du secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux, équipements et ustensiles).
- Garantir la traçabilité des actions selon les enregistrements des postes.
- Reporter les informations à ses référents ou responsable (anomalie, écart, question)
- Utiliser l'outil informatique simple.
- Assurer le respect des grammages.
- Veiller au bon fonctionnement du matériel.
- Favoriser les flux d'informations entre le G.I.P. et les selfs.
- Assurer les prestations exceptionnelles ou repas de réception.
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la maîtrise des coûts de production.

Savoir-faire

- Appliquer les techniques culinaires, suivre une recette.
- Suivre un process, renseigner les fiches de traçabilité du secteur.
- Travailler avec rigueur (recette, plan de travail, hygiène).
- Savoir apprécier un niveau de préparation, cuisson et discerner des saveurs et des arômes.
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés de cuisine
- Utiliser les règles d'hygiène et de gestion des risques professionnels.
- Evaluer la conformité des produits culinaires.
- Connaissance et application des techniques de nettoyage et désinfection des surfaces.
- Utiliser les outils bureautique et logiciels métier.
- Coopérer avec d'autres professionnels de l'équipe et des autres secteurs.



- Etre force de propositions pour l'encadrement (nouvelles recettes, modes opératoires).
- Savoir rendre compte et repérer les dysfonctionnements de fabrication.

DIPLOMES OU NIVEAUX REQUIS/SOUHAITES

Diplôme(s) obligatoire(s) : C.A.P. / B.E.P. OU BAC professionnel en cuisine

Formations exigées : cuisine, HACCP

Formations souhaitées : formation des métiers de bouche

CONNAISSANCES REQUISES

Description	Degré
Techniques culinaires / process	Connaissances approfondies / experts
Equipements et technologie des matériels de cuisson	Connaissances approfondies
Hygiène générale	Connaissances approfondies
Nettoyage et désinfection	Connaissances approfondies
Gestes et postures - manutention	Connaissances opérationnelles
Communication / relations interpersonnelles	Connaissances opérationnelles
Droit de la fonction publique / Connaissances législatives	Connaissances générales
Gestes et postures - manutention	Connaissances opérationnelles
Connaissance informatique : bureautique / logiciel restauration	Connaissances générales
Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances opérationnelles
Éthique et déontologie professionnelles et droit de réserve	Connaissances opérationnelles

Connaissances générales :

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés.

Connaissances opérationnelles :

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées.

Connaissances approfondies :

Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe.

VALIDATION	Le responsable d'exploitation	Le directeur du G.I.P.
	SIGNE : AS. BULET	SIGNE : V. GUILBAULT