

## FICHE DE POSTE CUISINIER POLYVALENT

### **Mission générale :**

Réalisation des préparations alimentaires, conditionnement, stockage et distribution, dans le respect de la réglementation en hygiène alimentaire, des modes opératoires et des quantités commandées

**Contexte :** Unité de production récente qui fonctionne en liaison froide et utilise des process de fabrication innovants (cuisson basse température...) supervisés par des logiciels métiers

### **Planning :**

Du lundi au dimanche, base 37.50 h / semaine  
Travail régulier le WE et les jours fériés

### **Description du poste :**

#### ➤ Missions principales

- productions chaudes : cuisson et réalisation des sauces, suivi du refroidissement en cellules...
- productions froides : élaboration des entrées et desserts, dressage...
- contrôle de conformité et de qualité des produits
- comptage de la production
- participation au conditionnement sur ligne d'operculation chaud et froid
- nettoyage du matériel et des locaux

#### ➤ Missions annexes

- mise en place des denrées (déconditionnement...) destinées aux secteurs de productions
- mise en place et service des repas sur les restaurants du personnel
- allotissement des repas selon les commandes des services de soins
- suppléance du cuisinier sur les sites annexes de la cuisine centrale (crèche...)

### **Contraintes du poste :**

- travail en ambiance froide (secteurs productions froides et distribution de la cuisine centrale)
- port de charges : jusqu'à 15 kg
- bonne condition physique

**Diplôme :** CAP restauration ou équivalent

### **Expérience :**

Indispensable en restauration traditionnelle et/ou collective

### **Durée du contrat :**

6 mois renouvelable (1 mois d'essai)

### **Traitement de base hors indemnités :**

1 504 euros brut