



Direction des Ressources Humaines

OFFRE EMPLOI

Cuisinier (e)

Identification du poste

Fonction	Cuisinier(e)
Service	Restauration
Code métier du répertoire des métiers de la fonction publique hospitalière	25R20
Correspondance statutaire	OP, catégorie C

ACTIVITES PRINCIPALES

- Cuisson : avoir les connaissances pour la cuisson des viandes, poissons, légumes avec différents modes de cuisson, en respectant la méthode HACCP, les grammages et les différents régimes.
- Préparation froide : préparer, assaisonner, partager les différentes préparations froides (entrée, fromage, dessert) en respectant les protocoles mis en place, les grammages et les différents régimes.
- Partage conditionnement : partager, dispatcher, étiqueter et stocker les différents produits issus de la production en respectant la méthode HACCP.
- Nettoyage des locaux : participer aux opérations de nettoyage des locaux et du matériel de travail

QUALIFICATION

Qualification : **CAP cuisinier minimum**

Rémunération calculée sur la grille indiciaire de la fonction publique hospitalière d'un ouvrier principal.

Poste à temps plein

Horaires 07h00-15h00, travail possible les week-end et jours fériés

Poste à pourvoir dès le 1^{er} octobre 2026

Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser à : Monsieur MADROLLE Michael
michael.madrolle@ch-issoudun.fr