

TOURNANT DE CUISINE H/F



Tournant de cuisine :

c'est quoi ?

Le tournant de cuisine réalise, tout ou en partie, des prestations en amont et en aval de la production culinaire dans un système de restauration collective. Il travaille en collaboration étroite avec l'ensemble de l'équipe composée de 12 personnes.

Connaissance du plan de maîtrise sanitaire HACCP



Travail en équipe



titulaire d'un CAP/BEP cuisine



LES MISSIONS

Hygiène, logistique et entretien : lavage de la vaisselle (patients, self, batterie), réception et rangement des fruits et légumes, nettoyage des postes de travail et entretien des locaux.

Production et préparation culinaire : préparation des hors d'œuvres, desserts et plats individuels pour les patients, cuissons et remises en température selon les besoins.

Distribution des repas : conditionnement des plateaux repas des patients (midi et soir) et service des repas au self du personnel.

Contact



4 rue Adolphe Leray
CS 54435
35044 Rennes Cedex

REJOIGNEZ-NOUS



02 99 26 26 00



contact@clinique-styves.fr