

CUIGINIER H/F



CUISINIER

c'est quoi ?

Le cuisinier 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

Production et préparation des repas : réalisation des préparations chaudes et froides pour les patients et le personnel (plats, hors d'œuvres, desserts), conditionnement des plateaux repas et service au self du personnel.

Accompagnement des patients : animation d'ateliers cuisine à destination des patients, en lien avec leur prise en charge.

Qualité, hygiène et sécurité alimentaire : application rigoureuse des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) et du plan de maîtrise sanitaire.

Contact



4 rue Adolphe Leray
CS 54435
35044 Rennes Cedex

REJOIGNEZ-NOUS



02 99 26 26 00



contact@clinique-styves.fr