

EPSAN - Etablissement Public de Santé Alsace Nord
141 avenue de Strasbourg, 67171 Brumath Cedex

Identification du poste :	Grade : Agent d'entretien qualifié
N° FINESS établissement d'affectation : 670013366	Métier : Cuisinier
GHT de rattachement : Service de Restauration du CHS EPSAN	
Quotité : 100%	
Lieu d'exercice : BRUMATH	

Description du contexte/environnement du poste

Situé dans le Bas-Rhin, à proximité de Strasbourg, capitale européenne, capitale de Noël, la région offre différentes possibilités de cadre de vie que ce soit dans les hauteurs, les plaines ou près des villes.

L'Etablissement Public de Santé Alsace Nord est le plus important hôpital psychiatrique d'Alsace couvrant 404 communes sur les 522 du département, soit 68% de la population adulte du Bas-Rhin (718 000 habitants), avec 8 secteurs de psychiatrie générale, 2 secteurs de psychiatrie infanto-juvénile et un secteur de psychiatrie en milieu pénitentiaire. Depuis le 1er juillet 2022, l'EPSAN est en direction commune avec l'hôpital La Grafenbourg, qui intervient dans le champ des personnes âgées.

L'établissement dispose de deux sites d'hospitalisation à temps complet (354 lits répartis à Brumath et Strasbourg) ainsi que 330 places réparties sur plus de 30 structures extrahospitalières, mais aussi de deux structures médico-sociales (FAM et MAS 64 lits), d'une USLD de 72 lits et d'un IFSI/IFAS.

L'EPSAN c'est 1.600 agents répartis sur le territoire au service de la santé mentale.



Mission(s) générale(s)

Le service de restauration du CHS EPSAN est chargé de la production quotidienne des repas pour les patients hospitalisés.

Production des Repas

- **Préparation** : Les repas sont élaborés à la cuisine centrale du site historique de Brumath.
- **Livraison** :
 - ✓ Aux unités de soins à Brumath et Cronembourg pour les hospitalisations complètes en intra-hospitalier.
 - ✓ Aux structures de la région pour les hospitalisations de jour en extra-hospitalier.

Qualité et Certifications

- Le plan de maîtrise sanitaire et le processus en liaison froide sont certifiés par un agrément communautaire.
- La production est pilotée par le logiciel DATAMEAL, via les modules PCOM et GPROD.

Restauration du Personnel

- Le service assure également la restauration du personnel de l'établissement, avec une production en direct (liaison chaude) sur le site de Brumath.

Caractéristiques du poste

Recherche : Cuisinier(ère) à temps plein

Missions et Activités Principales

- Déconditionner
- Préparer les aliments avant mise en production
- Assurer les postes chauds et froids
- Conditionner, stocker, allotir et distribuer
- Contrôler le respect des délais et des dates limites
- Suivre la propreté des locaux dans son domaine d'activité

Exigences

- Respect des réglementations en hygiène alimentaire, traçabilité, HACCP et du plan de maîtrise sanitaire à chaque étape de production.



Activités Spécifiques

- Production de régimes spéciaux et de textures modifiées.
- Préparation et réalisation de prestations de restauration et d'hôtellerie pour des événements particuliers.
- Utilisation d'outils informatiques.

Responsable(s) hiérarchique (s)

Responsable Restauration
Responsable services logistiques



Compétences attendues ou souhaitées

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité de manière très stricte ;
- Connaître les modes de conservation des produits frais et autres aliments pour garantir la sécurité alimentaire ;
- Savoir organiser un poste de travail pour qu'il reste propre et fonctionnel en toutes circonstances ;
- Maîtriser tous les ustensiles de cuisine et connaître leurs différentes applications ;
- Savoir gérer les stocks avec rigueur ;
- Connaître les différentes techniques culinaires (cuisson, remise en température, transformation, dressage...) ;
- Connaître les produits, les différentes familles, et les bons mariages ;
- Maîtriser les recettes les plus courantes ;
- Savoir présenter les plats...

Qualités professionnelles :

- Disponibilité, conscience professionnelle.
- Rigueur. Assiduité.
- Sens de l'accueil du public, capacité d'écoute.
- Qualités relationnelles, savoir s'adapter aux différents types d'interlocuteurs.
- Sens du travail en équipe.
- Capacité à prendre des initiatives.
- Sens des priorités.
- Autonomie dans le travail.



Pour tout renseignement vous pouvez vous adresser à :

Monsieur Arnaud RUDOLF
03.88.64.57.32
recrutement@ch-epsan.fr

Retrouvez toutes les informations sur www.ch-epsan.fr

