

CUISINIER H/F

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

Identification du poste : N° FINESS établissement d'affectation : 670013366 GHT de rattachement : GHT Basse Alsace Sud Moselle Quotité : 100% Lieu d'exercice : BRUMATH, service restauration	Grade : Ouvrier Professionnel ou Agent de maitrise en fonction de l'expérience Métier : cuisinier
---	---

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)

L'activité du service de restauration, situé à Brumath, est constituée de deux activités :

1. **Repas pour les patients** : production quotidienne, environ 1500 repas, 7 jours/7
2. **Repas pour le personnel** : La production, environ 250 repas, et le service des repas des personnels de l'établissement, 5 jours/7.

Caractéristique du poste et compétences attendues ou souhaitées

- Cuisinier
- Lieu : cuisine centrale
- Liaison froide
- Horaires de 06h00 à 14h00, de 06h30 à 14h30, de 07h00 à 15h00, de 07h30 à 15h30
- 2 week-end travaillés par mois
- Jusqu'à 29 CA
- Jusqu'à 15 RTT
- CDD, CDI, détachement, mutation

Maîtriser les recettes les plus courantes

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

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

Connaître les différentes techniques culinaires (cuisson, remise en température, transformation, dressage...)



CUISINIER H/F

Possibilité de formation en interne

- HACCP
- Hygiène alimentaire et PMS (plan de maîtrise sanitaire)

Responsable(s) hiérarchique (s)

Responsable Restauration

Responsable services logistiques

Pour tout renseignement vous pouvez vous adresser à :

Monsieur Arnaud RUDOLF - 03.88.64.57.32
ou
Monsieur Steve MULLER – 03 88 64 61 00 poste 6919

recrutement@ch-epsan.fr

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

