



PRESENTATION GENERALE DE L'ETABLISSEMENT

LE SITE DES RIVES DE L'INDRE

Situé 1 rue du docteur Martinais - LOCHES.

Les activités :

- la chirurgie et son bloc-opératoire (15 lits) et la stérilisation
- la médecine polyvalente (30 lits)
- l'hôpital de jour médico-chirurgical (10 places)
- les urgences - UHCD (4 lits), antenne SMUR
- l'imagerie médicale
- les consultations externes
- la pharmacie
- la psychiatrie adulte en hôpital de jour (15 places)

LE SITE DE "PUYGIBAUT"

Situé 10 rue G. Chaumery sur les hauteurs de LOCHES :

- les Soins de Suites et de Réadaptation - SSR (30 lits)
- l'Etablissement d'Hospitalisation pour Personnes Agées Dépendantes - EHPAD (185 lits) dont un PASA de 14 places
- l'Accueil de jour des patients atteints de la maladie d'Alzheimer (6 places)
- le service de Soins Infirmiers à Domicile - SSIAD (75 places)

Liaisons fonctionnelles :	Responsable cuisine
Rémunération :	Référence à la grille des Agents d'Entretien Qualifié
Type de contrat :	CDD dans le cadre d'un remplacement long
Temps de travail :	100% (37h50) Travail la semaine – le week-end ponctuellement
Localisation du poste :	Centre Hospitalier de Loches – Site de « Puygibault

MISSIONS :

Vous réalisez les préparations alimentaires chaudes et froides, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant le plan de maîtrise sanitaire, les modes opératoires et les quantités commandées, le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée.

Activités :

- Comptage de la production,
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine (réception, traçabilité)
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Elaboration des entrées pâtisseries, pâtisserie et pièces de buffet
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie

COMPÉTENCES REQUISES :

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques/particulières
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages
- Apprécier un niveau de cuisson : basse température, vapeur, mixte, cuisson de nuit, etc.
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Réaliser des préparations culinaires
- Discerner les saveurs, les arômes,
- Elaborer des plats : sélectionner, laver, éplucher, découper, cuire, assaisonner, présenter,
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi, une traçabilité,
- Travailler en équipe
- Transférer un savoir-faire, une pratique professionnelle
- Utiliser les logiciels métier
- Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine : HACCP.

MANIERE DE SERVIR (Savoir-être) :

- Sens du travail en équipe
- Capacité relationnelles, autonomie et grande écoute
- Savoir rendre compte, organiser son travail, gérer les imprévus et mettre des priorités
- Rigueur dans le suivi des demandes, méthode et organisation
- Disponibilité

POUR TOUT RENSEIGNEMENT :

Concernant le poste : merci de contacter Monsieur MADRAGORE Raphael, Responsable Cuisine au 02.47.91.32.05

Vous pouvez adresser votre candidature à l'attention du Directeur des Ressources Humaines à l'adresse mail suivante : rh-recrutement@ch-loches.fr