



PLUTÔT CÔTÉ TERRE OU CÔTÉ MER ?

# CUISINIER DE COLLECTIVITÉ (F/H)

à la recherche d'un nouvel horizon ?

centre hospitalier public du cotentin

Le **Centre Hospitalier Public du Cotentin (50)**, référence départementale dans le domaine du soin (2300 professionnels non-médicaux, 200 médecins et 65 internes par semestre), vous propose un **poste de cuisinier de collectivité (F/H)** sur le site de Cherbourg.

## Présentation du service :

- Equipe de 49 personnes : encadrement (responsable restauration, adjoint, responsables achats, GPAO et allotissement), 2 magasiniers, 15 cuisiniers, 27 agents polyvalents de restauration
- Production de 760 000 repas/an en liaison froide pour l'ensemble des patients et résidents du CHPC.

## Missions :

- Participer à la production, au conditionnement et à la répartition des repas
- Réaliser les mises en place pour les productions du lendemain
- Assurer le nettoyage et l'entretien des matériels et locaux de cuisine

- Participer à l'allotissement des repas
- Effectuer les mises en place et aider au service sur les selfs du personnel

## Poste :

- Poste en CDI, temps plein (100 %)
- Travail 1 week-end sur 3 (et 1/2 lors des vacances)
- Horaires : 6h45-14h45 (le plus tôt), 10h15-18h15 (le plus tard) selon plannings
- Salaire selon expérience

## Profil recherché :

- CAP/BEP cuisine
- Expérience en restauration traditionnelle et collective
- Prise de poste au 10/07/2023

**Candidatures avant le 20 Juin 2023**

Renseignements : Christophe PIEDNOEL, [christophe.piednoel@ch-cotentin.fr](mailto:christophe.piednoel@ch-cotentin.fr)

Candidatures (CV et lettre de motivation) : [recrutement@ch-cotentin.fr](mailto:recrutement@ch-cotentin.fr)

  
CHANGÉZ DE POINT DE VUE