

AVIS DE VACANCE DE POSTE

**Poste à pourvoir : Cuisinier de restauration collective H/F
Site Cam de Prats**

Le Centre Hospitalier de la Côte Basque (64) recrute 1 Cuisinier H/F à temps plein pour le site de Cam de prats dès que possible.

Il/ Elle aura pour principales missions :

⇒ Missions générales :

Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas.

Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.

Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.

Assure la réception, le stockage, la fabrication, la distribution et le conditionnement de la production.

Met en œuvre toutes les procédures de traçabilité d'origine des denrées établies et tous les enregistrements de temps/température en place.

Approvisionnement stockage

- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons
- Réalisation d'inventaires
- Alerte en cas de manque, excédent ou rupture
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement, FIFO

Production culinaire

- Déconditionnement des denrées, égouttage, découpe des fruits et légumes, mise en décongélation des denrées
- Dosage et assemblage des ingrédients et produits culinaires à partir des fiches recettes, fiches techniques
- Cuisson ou réchauffage des poissons, légumes et viandes
- Dressage des plats pour le service (présentation, assemblage, finition, ...) et mise en barquettes operculées étiquetées
- Suivi du refroidissement des plats fabriqués
- Assure la gestion des plats témoins
- Contrôle de la production : respect des fiches recettes, contrôle de la conformité des denrées et des plats, traçabilité et traitement des non-conformités relevées

Hygiène et sécurité

Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur : traçabilité, enregistrements, contrôle températures, contrôle organoleptique, respect des DLC, PMS

Contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur

Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité

Respect des procédures de nettoyage sur chaque poste et de l'environnement de travail

Respect du Règlement Intérieur et du code du travail

⇒ Missions ponctuelles ou spécifiques (liste non exhaustive) :

Participer aux réunions d'équipe, débriefings de terrain

Participer aux commissions menus

Participer aux groupes de travail proposés

Peut être amené à être mobilisé sur un autre secteur de la restauration (expédition, selfs, EHPAD...)

Doit se former régulièrement aux formations proposées dans le plan de formation annuel

Poste à pourvoir par voie contractuelle et conditions de rémunération selon la grille de la filière ouvrière (catégorie C)

Présentation du CHCB sur son site internet : <http://www.ch-cote-basque.fr/>

Profil de poste détaillé disponible sur demande.

Candidatures à adresser avant le 29/05/2026 (lettre de motivation + CV)

Centre Hospitalier de la Côte Basque

Direction des Ressources Humaines
13 Avenue de l'Interne Jacques Loëb
BP 8
64109 BAYONNE Cedex

Pour tout renseignement complémentaire sur le profil de poste, s'adresser à :

Mme Sophie BLANQUI, responsable restauration

Mail : sblanqui@ch-cotebasque.fr

Tel : 05 59 44 42 64