

## OFFRE D'EMPLOI

L'Hôpital de Ribeaupville recherche 1 cuisiner F/H à temps plein, **dès que possible ou date d'embauche à convenir**, en contrat à durée déterminée pour une période de 3 mois renouvelable.

### Missions :

- Réaliser les préparations alimentaires,
- Réaliser le conditionnement, le stockage ainsi que la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les procédures, modes opératoires et les quantités commandées
- Participation à l'hygiène et à l'entretien courant des locaux et des matériels en fonction du planning de nettoyage quotidien, hebdomadaire et mensuel.

### Compétences demandées :

- Connaissances générales des techniques, équipements, matériels, méthodes de cuisson et produits culinaires
- Connaissances générales en gestes et postures et en manutention
- Connaissances de base en pâtisserie
- Connaissances opérationnelles des techniques culinaires
- Connaissances opérationnelles en hygiène, sécurité et gestion des risques dont Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de l'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Bases en bureautique (Word, Excel)

Profil : Diplôme CAP Cuisine (minimum) et pas d'expérience exigée.

Horaires : Variables (matin / après-midi / journée du week-end et / ou jour férié selon roulement)

### Envoyer CV + lettre de motivation à :

Monsieur Jean-Claude HESS, Directeur  
13-15 rue du château – 68152 RIBEAUVILLE Cedex  
ou par email : [rh@hopital-ribeauville.fr](mailto:rh@hopital-ribeauville.fr)