L'Hôpital de Ribeauvillé 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)

Les candidatures sont à adresser au :

Service des ressources humaines
13-15 Rue du Château
CS 60047
68152 RIBEAUVILLE CEDEX

Ou par email à l'adresse : rh@hopital-ribeauville.fr