

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 de restauration collective H/F** pour sa cuisine centrale sur le site de Cam de Prats (Bayonne) à partir du **2 janvier 2026**.

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

Un CAP de cuisinier est demandé.

Une expérience en restauration collective d'au moins 2 ans est indispensable.

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

Profil de poste détaillé disponible sur demande.

Poste à pourvoir par voie contractuelle, conditions statutaires selon la grille de la filière ouvrière.

Candidatures à adresser avant le 20/12/25 (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 Blanqui Sophie, Responsable restauration

Mail : sblanqui@ch-cotebasque.fr