



L'EPSM Lille-Métropole recrute

- **Cuisinier Responsable**

« **Self-service** »

(H/F) -

*SERVICE- Direction des Prestations Hôtelières et Logistiques
Poste à pourvoir en contrat CDD ou mutation*

Contact

Mr Parmentier Nicolas
Responsable UCRC

-

Renseignements

03.20.10.28.25

-

Candidature à adresser à :

Mr Parmentier Nicolas
Responsable UCRC

nicolas.parmentier@ghtpsy-npdc.fr

104 rue du Général Leclercq
59280 Armentières

Description du contexte / environnement du poste

L'Unité Centrale de Restauration Commune (UCRC) de l'EPSM Lille-Métropole produit près de 840.000 repas par an pour les 2 institutions de santé d'Armentières, le Centre Hospitalier et l'EPSM Lille-Métropole. Cette unité centrale fonctionne en liaison froide et assure la fabrication et le service de 2 restaurants du personnel environ 350 repas/jour.

Missions générales

- Participation et réalisation des préparations culinaires « plats chauds » conformément aux modes opératoires en vigueur dans le service
- S'assurer de la qualité et de la présentation des produits finis « chaud et froid » en lien direct avec les équipes du self
- Assurer le service au self
- Garantir la qualité des prestations et la satisfaction des convives
- Contrôler la qualité des produits mis en œuvre
- Participer à l'élaboration des menus
- S'assurer de la bonne application de la traçabilité des produits
- Maîtrise de la méthode HACCP
- Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire HACCP de son secteur
- Assurer le nettoyage et la propreté de son poste et de son secteur
- Participer avec l'équipe à la préparation de prestation événementiel
- Présence possible sur les différents secteurs : secteur magasin, déconditionnement, distribution et chaîne plateaux uniquement le weekend par rotation si nécessité
- Rédiger et transmettre des informations relatives à son domaine d'intervention à l'équipe d'encadrement
- Optimiser les coûts et le gaspillage alimentaire

Siège administratif

104 rue du Général Leclercq
BP 10 59487 Armentières cedex
03 20 10 20 10

epsm-lille-metropole.fr

Établissement support
du GHT de Psychiatrie
du Nord - Pas-de-Calais



Savoir faire

- Esprit d'équipe et solidarité
- Avoir une expérience en restauration d'entreprise
- Connaissance des équipements et technologie des matériels de cuisson
- Polyvalence et présence possible sur les différents secteurs : selfs, secteur magasin, décontamination, distribution et chaîne plateaux uniquement le weekend.
- Notions de diététique
- Maîtrise des techniques de suivi cuisson refroidissement et remise en température
- Connaissance en termes de sécurité des équipements de restauration
- Être fort de proposition sur l'amélioration des selfs et son animation

Aptitudes relationnelles et comportementales (Savoir-être)

- Rigueur et organisation.
- Esprit d'équipe.
- Réactivité et efficacité.
- Ponctualité et assiduité.
- Adaptabilité.

Responsables fonctionnels / Liens privilégiés

- Directrice DPHL
- Responsable de la Cuisine Centrale
- Encadrement UCRC

Compétences attendues et souhaitées

- CAP/BEP Cuisine ou expérience en restauration collective appréciée.
- Formation HACCP souhaitée.
- Expérience en production en volume appréciée.

Connaissances (Savoirs :)

- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Notions de techniques culinaires de base.
- Connaissance des règles de sécurité au travail.