

## Cuisinier – H/F

Informations sur le poste	
Date de parution	20/02/2019
Lieu	Toulouse
Type de contrat	CDI / CDD
Temps de travail	Temps plein
Niveau d'études	CAP
Niveau d'expérience requis	3 ans

Coordonnées du recruteur
<p><b>Institut Claudius Regaud</b> IUCT – Oncopole 1 avenue Irène Joliot-Curie 31059 Toulouse Cedex 9</p> <p><b>Merci de postuler sur le site :</b> <a href="http://www.claudiusregaud.fr/Le-recrutement/Offres-d-emploi">www.claudiusregaud.fr/Le-recrutement/Offres-d-emploi</a></p>

L'établissement
<p>Etablissement privé d'intérêt collectif, l'Institut Claudius Regaud (ICR) est le Centre de Lutte Contre le Cancer (CLCC) de Midi-Pyrénées. Il fait partie du groupe UNICANCER, qui réunit les 18 CLCC français et leur fédération qui consacrent entièrement leur activité à la cancérologie.</p> <p>Le soin, la recherche et l'enseignement en cancérologie sont les missions majeures de l'ICR, qui regroupe un effectif de 950 personnes dont 80 médecins et chercheurs.</p> <p>L'ICR est certifié depuis 2017 sans recommandation ni réserve par la Haute Autorité de Santé dans le cadre de la procédure d'évaluation V2014.</p> <p>En 2014 l'ICR a intégré l'Institut Universitaire du Cancer, hôpital de l'Oncopôle de Toulouse (IUCT-O), avec des services de cancérologie du CHU de Toulouse (<a href="http://www.iuct-oncopole.fr">www.iuct-oncopole.fr</a>).</p>
Le poste
<p>L'ICR recrute un cuisinier H/F</p> <p>Le service Cuisines / Restauration produit une moyenne de 950 repas par jour sur le self, et 450 repas pris en chambre par les patients.</p> <p>Dans le respect des règles de qualité et d'hygiène, les missions principales du poste sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer la fabrication des préparations ou traitements culinaires.</li> <li>- Participer aux opérations de gestion et conditionnement des repas.</li> <li>- Participer à l'assemblage des plateaux repas.</li> <li>- Servir les usagers du restaurant.</li> <li>- Entretien du poste de travail et les équipements.</li> <li>- Assurer la traçabilité de ses activités et rendre compte à la hiérarchie.</li> </ul> <p>Horaires, selon roulement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 7h00 – 14h49 ou 9h11 – 17h00.</li> <li>- Environ 1 week-end sur 3 est travaillé.</li> </ul>

Profil
<p>CAP cuisine exigé. Spécialisation en restauration collective souhaitée.</p> <p>Expérience en restauration collective exigée. Expérience en milieu hospitalier souhaitée.</p> <p>Maîtriser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les normes HACCP.</li> <li>- Les protocoles de nettoyage et de décontamination.</li> <li>- Les bases de la nutrition.</li> <li>- Les techniques culinaires classiques et de production.</li> <li>- Les techniques d'approvisionnement.</li> <li>- Les gestes et postures.</li> </ul> <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre capable de se conformer aux règles et procédures.</li> <li>- Bonne présentation, bon relationnel et ponctualité (garant de l'image du restaurant).</li> <li>- Rigueur, organisation.</li> <li>- Sens de la collaboration et du travail en équipe, autonomie.</li> <li>- Sensibilité à la qualité.</li> </ul>