

## L'HÔPITAL NOVO RECHERCHE CUISINIER(E)

➤ L'Hôpital NOVO recrute un(e) cuisinier(e) pour l'unité centrale de production alimentaire (UCPA) du site de Beaumont-sur-Oise.

### ➤ **Présentation de la structure**

L'Hôpital NOVO est un nouvel établissement, né le 01/01/2023, de l'union de 3 établissements : le centre hospitalier René-Dubos de Pontoise (CHRD), le Groupe Hospitalier Carnelle Portes de l'Oise (GHCPO) et le Groupement Hospitalier Intercommunal du Vexin (GHIV).

Acteur incontournable du service public hospitalier d'Ile-de-France, son objectif est de contribuer à lutter contre les inégalités sociales et géographiques en matière d'accès aux soins, par le renforcement des compétences existantes et des coopérations intra et extra hospitalières.

### ➤ **Présentation du poste**

**Fonction :** Agent de production culinaire/alimentaire

**Grade :** O.P.Q

**Position hiérarchique :**

Responsable de la production

Responsable de l'UCPA

**Position fonctionnelle :**

Secteur magasin, secteur distribution, cellule administrative.

**Horaires et lieux de travail :**

7h12/jour - 7j/7j

UCPA - Site des Oliviers

95260 Beaumont sur Oise

### ➤ **Missions générales**

- Organiser son travail suivant le mode opératoire de gestion des productions
- Prépare et réaliser des prestations de restauration

- Réaliser le comptage de la production
- Contrôler la qualité (cuisson, assaisonnement) la quantité des produits finis et traitements de la non-conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôler et s'assurer du respect des délais, des dates limites de consommation
- Elaborer et vérifier qualitativement et quantitativement en adéquation avec les fiches techniques les plats cuisinés produits.
- Veiller aux règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) normes et standard, dans son domaine d'activité.
- Assurer la traçabilité des feuilles de température et du nettoyage de son secteur
- Veiller à l'hygiène et au bon fonctionnement de ses matériels
- Nettoyer, contrôler et suivre la propreté des locaux, des surfaces des travaux et des matériels
- Savoir gérer le poste refroidissement
- Savoir gérer le poste tranchage

### ➤ **Aptitudes et capacités requises**

- Connaître les règles d'hygiène et sécurité (HACCP)
- Maitriser la production hospitalière
- Alerter en cas de non-conformité
- Rigueur et un sens de la formalisation et de la structuration
- Respecter les modes opératoires et procédures.
- Disposer d'un bon relationnel
- Travailler en équipe.
- Réactif
- Rigoureux

### ➤ **Formation requise**

- Cuisinier (CAP)
- HACCP

### ➤ **Expérience professionnelle requise**

- Expérience en restauration collective, de préférence hospitalière

**Si vous êtes intéressé(e) par cette offre, vous pouvez adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae détaillé), à :**

Rudy SEULIN  
Responsable de la restauration  
01.30.28.36.87 – [rudy.seulin@ght-novo.fr](mailto:rudy.seulin@ght-novo.fr)

Tous nos postes sont ouverts, à compétences égales, aux candidatures de personnes reconnues travailleurs handicapés et autres bénéficiaires de l'obligation d'emploi.