

Cahier des charges Mesure COREM Employé (e) en cuisine Hôpital de Sierre

Identification du poste

Etablissement : Hôpital de Sierre, service cuisine

Dénomination du poste : Employé (e) en cuisine

Taux d'activité. 50% à 100%

Positionnement hiérarchique

Dénomination du poste du supérieur direct : Responsable de l'encadrement

Dénomination du poste du remplaçant (te) : Responsable du programme

Mission générale du poste

L'activité de cet emploi s'exerce au sein de restaurants, restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine.

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle).

Peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes) est requise.

La personne effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que la préparation de divers aliments

Exigences requises

Formation - Cet emploi est accessible sans diplôme ni formation.

Expérience - Quelques années de pratique souhaitées (pas indispensable).

Responsabilités principales

- Fabrication de sandwichs, salades, assiettes froides, etc...
- Préparation de légumes et fruits
- Travail à la chaîne de distribution des repas pour les patients et CMS
- Nettoyages journaliers
- Lavage, essuyage et rangement de la vaisselle et casseroles
- Rangement marchandises

Profil du poste

- Compétences générales
 - Goût pour l'art culinaire
 - Meticuleux
 - Sens aigu de l'hygiène
 - Respect des directives
 - Sens de l'organisation
 - Capacité à travailler de manière indépendante et en équipe
 - Respect du matériel

 - Compétences liées au métier ou à la fonction
 - Règles d'hygiène et sécurité alimentaire
 - Respect des normes et procédures
 - Polyvalence
 - Gestes et postures de manutention
-