



Centre Hospitalier de La Rochefoucauld
Place du Champ de Foire
BP 70079
16110 LA ROCHEFOUCAULD EN ANGOUMOIS

Le Centre Hospitalier de La Rochefoucauld en Charente recrute

un agent de production culinaire polyvalent (H/F)

à temps plein

à compter du 30 juin 2025

Métier : Agent de production culinaire

Services ou unité fonctionnelles : service restauration

Définition / Mission :

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

Responsable hiérarchique direct : Référent de secteur / responsable de production

Liaisons fonctionnelles : Equipe pluridisciplinaire – ensemble des autres services d'hôtellerie

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Relations professionnelles les plus fréquentes

Conditions particulières d'exercice	Horaires : 35 h/ semaine		
	Travail isolé :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
	Déplacement :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
	Temps partiel possible :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
	Horaires :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe	<input type="checkbox"/> variable
			<input type="checkbox"/> nuit
	Repos hebdomadaire :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe	<input type="checkbox"/> Variable
	Contact malade/public :	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

Risques professionnels En lien avec le Document Unique

Prérequis nécessaires à l'exercice du poste

Diplôme exigé : CAP/BEP ou BAC pro dans le domaine de la restauration

Expérience conseillée : Expérience réussie de plusieurs années dans une fonction similaire.

Formations souhaitées : Cuisine, HACCP

ACTIVITES

Activités principales :

- Réaliser des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, etc.)
- Participer à la production (cuisson, allotissement, refroidissement...)
- Contrôler le qualitatif / quantitatif des produits avant préparation (cuisson éventuelle, assemblage, assaisonnements), repérer les non conformités.
- Assurer les traitements préliminaires des produits (déconditionnement,...), dressage des préparations en barquettes, conditionnement sur ligne, contrôle de l'étiquetage.
- Contrôler les conditions de fabrication (suivi et traçabilité des températures et numéros de lots).
- Contrôler les conditions de fabrication (températures à cœur de cuisson et refroidissement).
- Rectifier si nécessaire des produits, exigences de conformité fabrication ou présentation
- Isoler des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles qualitatives et d'hygiène.
- Participer à la modification ou à l'élaboration des fiches recettes
- Assurer le nettoyage de son secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux, équipements et ustensiles)
- Assurer un rôle de conseil auprès de son responsable pour l'élaboration des fiches recettes
- Participer aux définitions des besoins quantitatifs et qualitatifs en matières premières pour les productions chaudes et froides et en matériels (conjointement avec le responsable de production)
- Utiliser l'outil informatique simple
- Assurer l'application du programme de production et le respect des grammages.
- Veiller au bon fonctionnement du matériel.
- Informer le responsable de production des écarts entre production et demande.

- Accueillir avec bienveillance les stagiaires et ou collègues
- Assurer les prestations exceptionnelles ou repas de réception.
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Participer au suivi et maîtrise des coûts de production
- Participer à la réalisation du programme d'amélioration continue de la qualité.

SAVOIR-FAIRE / Compétences	Niveau requis
- Etre force de propositions pour l'encadrement	Maîtrisé
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés en cuisine	Pratique courante
- Travailler en équipe et utiliser les règles d'hygiène et de gestion des risques professionnels	Pratique courante
- Evaluer la conformité des produits culinaires aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire	Pratique courant

*Niveau : Non requis/ A développer / Pratique courante / Maîtrisé / Expert

CONNAISSANCES	Degré**
Connaissances principales : Bio-nettoyage et hygiène des locaux Connaissances en informatique Gestes et postures-manutention Communication / relations interpersonnelles Normes, règlements techniques et de sécurité Ethique et déontologie professionnelles	Connaissances approfondies Connaissances générales Connaissances générales Connaissances générales Connaissances générales Connaissances générales Connaissances générales
Connaissances spécifiques : Equipement et technologies des matériels de cuisson Techniques culinaires / process Diététique	Connaissances générales Connaissances générales Connaissances générales

** Degré : Connaissances Générales / Connaissances détaillées / Connaissances approfondies / Connaissances d'Expert

CONTRAT
<p>Contrat : Contrat CDD de 3 mois suivi d'un CDI suivant évaluation</p> <p>Date limite de candidature : 13 juin 2025</p> <p>Documents à fournir : lettre de motivation et curriculum vitae</p> <p>Candidature à envoyer à : Direction des Ressources Humaines – Place du champ de foire – BP 70079- 16110 LA ROCHEFOUCAULD EN ANGOUMOIS ou par mail à l'adresse : drh@ch-larochefoucauld.fr</p> <p>Personne à contacter pour renseignements complémentaires : M. TEMPERTON Alexis, responsable restauration au 05.45.23.30.21 ou par mail : a-temperton@ch-larochefoucauld.fr</p>