

CUISINIER / CUISINIÈRE (H/F)

POSTE À POURVOIR À TEMPS PLEIN DÈS QUE POSSIBLE

Le Centre Hospitalier de Bourg-Saint-Maurice recherche un CUISINIER H/F au poste chaud diplômé pour sa cuisine collective.

Sous l'autorité du chef de production, vous participez à la préparation et à la production des repas dans le respect des normes d'hygiène et de qualité.

Vos missions principales :

- Réaliser les préparations culinaires chaudes selon les menus établis
- Respecter les fiches techniques et les grammages
- S'assurer du stockage des denrées en chambre froide et de la rotation des stocks
- Assurer la qualité de la distribution : températures, calibrages et délais de service
- Appliquer strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Assurer la qualité gustative, la régularité et la présentation des plats
- Participer au nettoyage et à l'entretien du poste de travail et du matériel
- Travailler en équipe dans un environnement de production collective

CAP/BEP cuisines ou BAC Pro restauration requis.

Poste de jour en 7,5 h (horaires variables) avec un week-end travaillé par mois.

Le CH de Bourg-Saint-Maurice est un établissement de santé à taille humaine niché au pied des montagnes.

La structure offre un cadre de vie exceptionnel pour les amateurs de nature, de sport et d'activités en plein air. Ne manquez pas cette opportunité.

Rejoignez-nous à Bourg-Saint-Maurice !

PUBLIÉE LE 09/02/2026

Contact :

recrutement@ch-bsm.fr



DURÉE DU TRAVAIL : Poste de jour en 7,5 h avec un weekend travaillé par mois

FORMATION : CAP/BEP cuisines ou BAC Pro restauration requis

