



PUBLICATION DE POSTE : CUISINIER DE RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

Producteur : service de la DRH

Date de production : 24/11/2025

Date d'affichage : 24/11/2025

Objet : **PUBLICATION DE POSTE VACANT**

Destinataires : Ensemble du personnel

Mots clés :

Pour affichage dans tous les services

Un poste de Cuisinier de restauration collective hospitalière à temps complet est à pouvoir au Centre Hospitalier de Vitry-le-François au service de la **CUISINE** à compter du **1^{er} Janvier 2026**.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez vous adresser à Monsieur Grégory TOIGO, Responsable de la Cuisine au 03 26 73 60 33 ou par mail : g.toigo@ch-vitrylefrancois.fr

Les personnes intéressées peuvent adresser leur candidature, par écrit (lettre de motivation, curriculum vitae détaillé, copies des diplômes, copies des 3 derniers comptes rendus : entretien professionnel) à Monsieur Grégory TOIGO, par mail : g.toigo@ch-vitrylefrancois.fr (avec copies à la Direction des Ressources Humaines : drh@ch-vitrylefrancois.fr)

AVANT LE 24 DECEMBRE 2025

Période d'affichage :

Du 24/11/25 au
23/12/2025

Période de validité :

Du 24/11/25 au
23/12/2025

Nom du producteur :
DRH



LA RESPONSABLE DES
RESSOURCES
HUMAINES,


Carine GRUZELLE

FICHE ET PROFIL DE POSTE

CUISINIER DE RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

Référence : VLF-20c-FFP-001

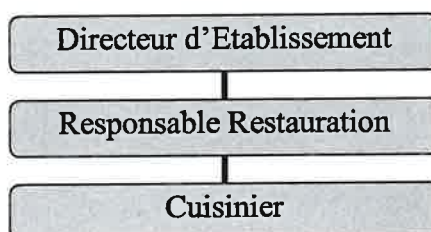
Date de
création : 2025

Version : 1
Date :
Novembre
2025

Service/ Unité : CUISINE CENTRALE CH de Vitry-le-François

Cadre statutaire : Ouvrier Principal 2^{ème} classe 43A7

Positionnement hiérarchique :



Relations fonctionnelles : Responsable Restauration, l'équipe cuisine : Cuisiniers, Magasinier, plongeurs, Service diététique, Services de Soins, Consommateurs au Self-service.

Missions :

- Savoir apprécier un juste niveau de cuisson.
- Valoriser une préparation culinaire.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels.
- Adapter les techniques culinaires aux exigences diététiques,
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés en secteur restauration.
- Savoir être créatif en matière de préparations et de distributions, être fort de propositions.
- Evaluer la conformité d'une fabrication culinaire aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Travailler en équipe.

Activités et tâches :

- Cuisiner selon les normes d'hygiène et recommandations diététiques
- Répartir les plats préparés selon leurs destinations de livraison
- Adapter la production à l'activité prévisionnelle
- Tracer le suivi des températures et le nettoyage du matériel et des locaux
- Communiquer en équipe pour garantir la qualité de la prestation

Pilote de rédaction	Vérification	Approbation	Diffusion : gestion documentaire informatisée
TOIGO Grégory Responsable Restauration	MONGEVILLE Arnaud Directeur	GRUZELLE Carine DRH	Destinataires :

FICHE ET PROFIL DE POSTE

CUISINIER DE RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

Référence : VLF-20c-FFP-001

Date de
création : 2025

Version : 1
Date :
Novembre
2025

Exigences requises :

- BEP ou CAP Restauration + 4 ans d'expérience en restauration collective minimum indispensable ou Bac Professionnel Restauration ou Bac Technologique Restauration + 2 ans d'expérience en restauration collective minimum.
- Formation HACCP indispensable

Savoirs faire/savoirs être :

- Être organisé et rigoureux
- Adopter un esprit d'équipe et de service
- Être loyal et engagé

Répartition du temps de travail, horaires :

- Production froide et chaude : 6h00-14h54 ou 7h00-14h54 avec RTT
- Travail en semaine, 1 week-end sur 2 et jours fériés

Pilote de rédaction	Vérification	Approbation	Diffusion : gestion documentaire informatisée
TOIGO Grégory Responsable Restauration	MONGEVILLE Arnaud Directeur	GRUZELLE Carine DRH	Destinataires :