

DIRECTION DES
RESSOURCES HUMAINES

**AVIS DE VACANCE
CUISINIER
1 poste**

**1 poste du cuisinier - Temps plein
est annoncé vacant**

A compter du 1^{er} NOVEMBRE 2020

Au sein du service « Unité Centrale de Production Alimentaire ».

Lieu d'exercice

Cuisine centrale (UCP) située sur la zone d'activité Grange Venin de la commune de St Laurent du Pont

Missions de l'UCP

Assurer du lundi au vendredi la production en liaison froide de 750 000 repas par an - soit environ 3 000 repas/jour - pour les patients et résidents des Centres Hospitaliers de Saint Laurent du Pont, Voiron et St Geoire en Valdaine, et des EHPAD de Coublevie et d'Entre Deux Guiers, en tenant compte des spécificités (régimes, textures...) liées aux différents publics accueillis (patients âgés, handicapés, hébergés en long séjour, hospitalisés en court séjour...).

Conditions de travail dans le poste

Horaires : 7h00 à 15h00 du lundi au vendredi, fériés inclus. 15 jours RTT / an.

Pour tous renseignements sur le poste, s'adresser à :

Eric JAMET, Responsable de production - 04.76.06.26.70

Les agents, détenant les spécificités du métier et titulaire du CAP de cuisine, intéressés par ce poste doivent adresser leur candidature écrite (CV, diplôme et lettre de motivation) à Monsieur le Directeur du Centre Hospitalier, par mail (recrutement@ch-stlaurent.com) ou par courrier avant le 10 OCTOBRE 2020.

Le directeur délégué

A. OLLAGNIER

