



A deux heures de Paris et classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, offre tous les services et animations d'une grande ville. Le Groupe Hospitalier du Havre est l'hôpital de référence du Territoire de l'Estuaire de la Seine avec une offre complète de







Cuisinier Agent de maîtrise H/F





Description du poste

Rattaché(e) au self de l'hôpital Pierre Janet, vos principales missions sont :

- Gérer une équipe et organiser le travail au travers des plannings mensuels et quotidiens;
- Coordonner, évaluer, corriger et intervenir dans l'exécution des différents postes journaliers ;
- Réaliser l'évaluation annuelle des agents sous sa responsabilité;
- Accueillir, intégrer et former les nouveaux agents ;
- Participer au suivi de l'activité du service et optimiser la gestion des ressources et des stocks ;
- Participer à la transition de sortie du plastique à usage unique;

Proposer des évolutions dans l'offre de repas self, en collaboration avec ses responsables et selon les les objectifs budgétaires;

- Piloter la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Appliquer, faire appliquer et contrôler la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur;
- Assurer la traçabilité de la réception, du stockage et de la remise en température des produits ;
- Travailler en collaboration avec le personnel de soins affecté au self pour la prise en charge des patients ;
- Etre en capacité d'adopter une position prévenante envers les patients et encourager son équipe à faire de



BAC Cuisine exigé.

Expérience en restauration collective demandée. Une expérience en encadrement direct ou en tant qu'adjoint est indispensable.



Format du poste

Poste ouvert aux titulaires et contractuels (CDI avec 4 mois de période d'essai)

> Statut: 37h30 hebdomadaire Grade: Agent de maîtrise

28 jours de congés et 14 RTT



A savoir

Lieu de travail: Hôpital Pierre Janet au Havre

Poste à pourvoir au 01 Août 2025



Rémunération à définir selon profil.