*https://www.ch-dole.fr/poste/19164/*

# Cuisinier

**Organisme employeur**
CH DOLE

**Type de poste**
Temps plein

**Date de début du poste**
01/03/2026

**Durée du contrat**
1 MOIS

**Date de publication**
19 février 2026

**Valide jusqu'au**
31.05.2026

### Description

Le Centre Hospitalier Louis Pasteur (CHLP) de Dole est un établissement de Médecine, Chirurgie, Obstétrique (MCO) d'environ 360 lits et places. L'hôpital compte également plusieurs services de moyen et long séjour, et un plateau technique comprenant un laboratoire, une pharmacie, un bloc opératoire, un service d'imagerie. Il est membre du GHT Centre Franche-Comté dont l'établissement support est le CHU de Besançon.

La direction des moyens opérationnels et de la communication inclut le service achat – logistique, le service biomédical, le service informatique, le service technique – travaux et le service restauration.

Le service restauration assure la production et la distribution (liaison froide) des repas patients et self dans le respect des normes alimentaires et en veillant à la qualité de la prestation.

### Responsabilités

- Préparation chaude et froide
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées pâtissières, pâtisseries et pièces de buffet
- Élaboration des menus
- Préparation et réalisation des prestations de restauration
- Comptage de la production
- Application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions)
- Application et suivi de la propreté des locaux

## Connaissances

- Hygiène – Sécurité – Environnement

- Référentiels qualité
- Techniques culinaires
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks
- Équipements et technologie des matériels de cuisson
- Gestes et postures – manutention

## Savoir-faire

- Cuisiner, pâtisser
- Respecter les normes et appliquer les consignes relatives à la sécurité alimentaire
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Élaborer des plats
- Travailler en équipe pluridisciplinaire/en réseau
- Utiliser les logiciels métier

## Savoir-être

- Ponctualité
- Rigueur
- Sens des responsabilités et du travail en équipe

**Qualifications**
BEP / CAP / Bac pro restauration

Ouvrier principal

**Avantages du poste**
**Horaires :**

- Du lundi au dimanche
- Temps de repas et de pause conforme au règlement intérieur de l'établissement ;
- Poste non éligible au télétravail.

**Contacts**
MMe INOT Emilie : inot.emilie@ch-dole.fr