



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

Le Centre Hospitalier de VICHY

RECRUTE

Cuisinier (F/H)

avec spécialité gestion PCEA (Plats Cuisinés Élaborés à l'Avance)

POLE : TRAVAUX / ACHATS LOGISTIQUE / DEPARTEMENT LOGISTIQUE INTEGRE

SERVICE : RESTAURATION

POSTE EN CDD A 100%
(URGENT)

DIPLOME ou NIVEAU REQUIS :

- ⇒ CAP/BEP Cuisine
- ⇒ Formation hygiène

CONTACT et RENSEIGNEMENTS :

Fiche de Poste (Référence informatique n° : n° : RESTAU_PCEA_001)
à disposition auprès de :

Madame Céline BRONSART
Responsable du Service Restauration
☎ : 04 70 97 13 11

CANDIDATURE :

Mail : recrutement@ch-vichy.fr

✍ CENTRE HOSPITALIER DE VICHY
Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales
BP 2757
03207 VICHY CEDEX

DOCUMENTS A TRANSMETTRE :

L'envoi d'un CV et d'une lettre de motivation est obligatoire
(**REFERENCE INFORMATIQUE A PRECISER SUR LA DEMANDE DE CANDIDATURE**)
Copie de la carte d'identité

Chrono : 2026-RH-03

<https://www.ch-vichy.fr/>

FICHE DE POSTE

Cuisinier
Spécialité préparation froide
/conditionnement, gestion
PCEA



Année 2026

FICHE DE POSTE

Référence informatique n° : n° : RESTAU_PCEA_001

Intitulé : **Préparation froide/conditionnement gestion PCEA**

Métier : **Cuisinier**

Affectation : Service restauration

Pôle : **Travaux Achats Logistique**

Service : **Restauration**

Diplôme ou niveau requis :

CAP/BEP Cuisine
Formation hygiène

Positionnement dans l'organigramme

Autorités hiérarchiques :

- N+3 : Cadre supérieur
Ingénieur logistique

N+1 : Encadrement de proximité
Responsable production

- N+2 : Cadre du service
Responsable restauration

Liaisons fonctionnelles :

Présentation de l'unité

Mission du service :

Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées, le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée.

Localisation :

Bâtiment 13

Constitution de l'équipe :

La cuisine centrale est constituée de 37 agents qualifiés en cuisine et au transport.

La répartition des effectifs est la suivante :

- Un responsable du service restauration
- Une responsable qualité
- Une responsable de production

Les autres agents sont affectés aux différents secteurs de production :

- | | |
|--|---------------|
| - Préparations chaudes | 2.5 personnes |
| - Préparations froides/conditionnement | 5.5 personnes |
| - Magasin alimentaire | 3 personnes |
| - Chaine plateaux | 6 personnes |
| - Restaurant du personnel | 4 personnes |
| - Laverie | 2 personnes |
| - Plonge | 1 personne |
| - Transport | 2 personnes |
| - Nettoyage | 1 personne |

Conditions d'exercices et particularités du poste

- Horaire en semaine :
7h45-15h45

Travail les week-end et jours fériés

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Contraintes : travail en zone réfrigérée
- Port de la tenue vestimentaire réglementaire sans bijoux.
- Travail en équipe pluridisciplinaire.

Technologies utilisées

- Balance électronique
- Scelleuse semi-automatique et automatique
- Imprimante à étiquettes
- Thermomètre
- Cellules de refroidissement rapide

Missions principales

- Relever et noter les températures des chambres froides
- Relever et noter les températures lors de chaque opération
- Contrôler les DLC des plats cuisinés
- Pratiquer la méthode FIFO
- Faire le point quantitatif du jour pour la préparation de la chaîne plateaux et du self avec la responsable de production
- Mettre en place la chaîne plateaux du matin avec l'équipe.
- Récupérer les éditions automatiques pour l'allotissement des services extérieurs après vérification de la responsable.
- Préparer l'assiette témoins pour la chaîne pour le déjeuner et le dîner
- Vérifier les DLC des mixés et des viandes hachées
- Ranger les productions du jour dans la Chambre froide PCEA.
- Réajuster les quantités si nécessaires avec la responsable production
- Préparer l'allotissement des antennes extérieures en collaboration avec le secteur préparations froides/conditionnement. En fin d'allotissement, déposer les bons de livraisons sur les préparations de commandes
- Récupérer les plats témoins de toutes les productions, les thermosceller et les étiqueter à conserver 9 jours.
- Assurer le roulement des plats témoins
- Participer aux refroidissements des plats cuisinés
- Conditionner, thermosceller et ranger les productions du jour dans la chambre froide PCEA
- Faire un récapitulatif des éventuels restes de la chaîne plateaux.
- Conditionner et thermosceller les barquettes
- Mettre en place la chaîne plateaux du soir avec l'équipe
- Nettoyer et désinfecter des chambres froides PCEA
- Remplir le document de suivi de nettoyage

Missions spécifiques ou ponctuelles

- Préparer les prélèvements alimentaires pour le laboratoire d'analyse
- Mise en fonctionnement et suivi des scelleuses :
 - Mise en route de la machine.
 - Contrôle des éléments de bon fonctionnement et sécurité.
 - Changement du film

Activités complémentaires et/ou transversales

- Assurer la polyvalence sur l'ensemble du service restauration