Cuisinier (F/H)

https://ch-compiegne.clients.app-eqwa-rh.com/front-jobs-detail.html?id_job=1349&id_origin=0

Limite de candidature	27-10-2026
Mise à jour	06-10-2026
Référence	100%
Service	CUISINIER
Localisation	CUISINE COMPIEGNE
Contrat	CDD remplacement
Secteur	Administratif - Technique - Logistique - Psychologue
Disponibilité	Immédiate
Formation	Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)
Statut	Non fonctionnaire
Fonction	Cuisinier
Date de fin	27-10-2026

Contexte et définition du poste

Le centre hospitalier Compiègne-Noyon (CHICN) est un acteur essentiel de la santé sur le territoire Oise-Est.
Leader sur son territoire dans plusieurs disciplines (Cardiologie, Médecine infectieuse, Neurologie) le CHICN dispose d'une offre de soins de haut niveau, diversifiée et accessible pour répondre aux attentes des patients et des professionnels.

En 2024, l'inauguration du nouveau bloc opératoire s'inscrit dans une politique d'investissement ambitieuse qui se poursuit avec plusieurs projets immobiliers et d'extensions capacitaires.
Saisissez cette opportunité de rejoindre un établissement moderne, innovant et résolument tourné vers l'excellence.

Le CHICN propose un poste de "CUISINIER" pour le service de "RESTAURATION" et c'est peut-être pour vous ?!

Votre environnement de travail :

L'équipe de restauration est composée d'un Responsable, d'une adjointe, d'encadrants de proximité, de cuisiniers et d'agents polyvalents de restauration.

Votre mission :

Vous devez réaliser des préparations culinaires chaudes, froides et diététiques conformément aux modes opératoires en vigueur et en contrôler le résultat, selon les fiches recettes et les règles d'hygiène,

Vous devez réaliser les traitements préliminaires des produits,

Vous devez contrôler quantitativement et qualitativement les produits finis, conditionner les produits finis,

Vous devez préparer les produits finis pour la distribution au Centre Hospitalier de Crépy en Valois,

Vous devez assurer le nettoyage de votre secteur conformément aux normes établies,

Vous devez renseigner les plans de nettoyage et de désinfection HACCP.

Profil recherché

Votre profil :

• Diplômes : CAP Cuisine obligatoire
• Expérience : en restauration collective peut être un avantage
• Compétences clés :

- Apprécier un niveau de cuisson

- Discerner les saveurs et les arômes

- Créer des plats et des présentations originales

- Utiliser les équipements professionnels du service

- Utiliser les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles.

• Soft skills :

- Travailler au sein d'une équipe,

- Résistance au stress,

- Etre organisé, rapide et méthodique,

- Faire preuve de créativité.

Toutes nos offres d’emploi sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.

Informations complémentaires

Vos conditions d’exercice :

Quotité de temps de travail : 100%
Présentation de l’organisation du temps de travail / horaires : amplitude horaires de 6h à 16h30 en 7h30 de travail quotidien. Travail les weeks-ends et jours fériés.
Les congés : 2 jours de congés annuels/mois.

Votre recrutement :

Catégorie d’emploi : emploi de catégorie C selon grille indiciaire de la fonction publique.
Type de contrat : contrat à durée déterminée de remplacement.
Rémunération conditions et fourchette de salaire brut annuel : 27K€.

Vous aimerez travailler avec nous pour :

• Notre accompagnement personnalisé dès votre arrivée

• Notre établissement à taille humaine favorisant un management de proximité, un esprit d'équipe et d'entre-aide…
• Notre politique de formation continue ambitieuse et d'accompagnement des projets d'évolution professionnelle
• Notre plan d'égalité Femmes-Hommes (index de 83/100 en 2023).
• Nos places réservées en crèche à proximité de l'hôpital
• Notre restaurant du personnel proposant également des plats à emporter et à prix modérés
• Nos parkings à proximité et sécurisés
• Notre engagement pour le service public, la qualité et la sécurité des soins
• Notre culture du partage et de l'innovation
• Notre forfait mobilité durable (jusqu'à 300€/an) et la prise en charge de votre abonnement de transport en commun (75% du total jusqu'à 101.75€ / mois)
• Notre comité des œuvres sociales pour vous et votre famille avec des offres pour vos vacances et vos loisirs. Et bien plus encore…

Le CHICN se situe à proximité de Paris (40 minutes en train ou 1h en voiture) et de l'aéroport Roissy Charles de Gaulle (40 mn en voiture) ou de Beauvais (1h en voiture).
Les sites du CHICN sont accessibles en voiture, en train et bus gratuit à Compiègne comme à Noyon.

N'attendez plus, rejoignez-nous pour construire ensemble l'hôpital de demain.
À Compiègne et à Noyon, venez profiter d'un environnement dynamique et agréable à vivre pour booster votre carrière.