

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE CHIVI !

SECOND DE CUISINE (OP ET TH) (H/F)

AU SEIN DE NOTRE UNITÉ CENTRALE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE NUMÉRIQUE (UCPAN)

VOS MISSIONS

Le second de cuisine est affecté selon les besoins du service sur les postes de :

- Référent prétraitement
- Référent production froide
- Référent production chaude
- Cuisinier production diététique

En l'absence du chef de production, il se verra confié les missions suivantes à savoir :

Gestion de production

Exploite les outils informatiques de gestion de production et de commande de repas

Coordonne et supervise les secteurs production (prétraitement, préparation froide, production chaude pâtisserie et plonge batterie) à partir des denrées prétraitées et jusqu'au conditionnement / refroidissement des préparations

Participe aux contrôles de la qualité des productions : contrôles visuels, gustatifs et HACCP

Approvisionnements et achats

Supervise les fiches de fabrication établies par le référent gestion de production.

Centralise les besoins à S-3 des différents secteurs, gère le calcul des approvisionnements et transmet les besoins au magasin général pour les commandes d'épicerie.

Etablit les besoins par rapport au menu.

Etablit les commandes et les envois par mail aux fournisseurs.

Transmet les bons de commandes au magasin général.

Gestion et animation des équipes

Anime les équipes, et plus directement les référents de chaque atelier : briefings, réunions d'information, contrôles, formation technique, besoins en formation.

Accueil des nouveaux arrivants : visite des locaux, présentation à l'équipe, rappel des consignes de sécurité et d'hygiène sur les postes de travail

Nous recherchons une personne motivée ayant la volonté de progresser et de s'intégrer dans une équipe.

L'UCPAN

L'Unité Centrale de Production Alimentaire Numérique (UCPAN) du CHIVI est un projet ambitieux visant à centraliser et moderniser la production culinaire pour l'ensemble des établissements.

Elle s'appuie sur une cuisine principale au Perron et deux cuisines relais (Saint-Marcellin et Vinay), avec des équipes renforcées et des outils innovants pour garantir qualité, sécurité et efficacité. L'ouverture est prévue en mars 2026.

INFOS SUR LE POSTE

Localisation : Résidence de soins Le Perron - 38160 St Sauveur

Salairé brut mensuel : À partir de 2190€ brut mensuel et selon ancienneté

Conditions requises :

Diplôme CAP cuisine et expérience en cuisine collective souhaitée. Permis B obligatoire

Être en possession d'une pièce d'identité française ou, pour les personnes étrangères, d'un titre de séjour valide autorisant le travail en France.

Ne pas avoir de condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire

Recrutement inclusif et ouvert :

Ouvert aux titulaires de la fonction publique dans le cadre d'une vacance de poste

Ouvert aux contractuels

Poste accessible aux personnes reconnues travailleurs handicapés (RQTH)

Temps de travail : Temps plein

Prise de fonction : À partir du 29 janvier 2026

SAVOIR-ÊTRE

- **Esprit d'équipe** : Travailler en harmonie avec ses coéquipiers.
- **Organisation** : Gérer les priorités efficacement.
- **Adaptabilité** : Réagir aux imprévus rapidement.
- **Résistance au stress** : Garder calme et efficacité.
- **Leadership** : Encadrer et motiver les commis.

LE CHIVI EN QUELQUES MOTS

Situé au pied du Vercors, en Isère, à équidistance entre Grenoble et Valence dans la Drôme, le CHIVI est un établissement hospitalier de proximité à taille humaine avec une proportion forte de médico-social : On compte 900 professionnels pour 735 lits et places. Le CHIVI a reçu une certification : Haute Qualité des Soins en 2022. Nos valeurs : la sécurité des soins, la compétence, le respect et le travail en équipe, sont les socles de nos projets d'établissement et de Territoire. Au sein du CHIVI de nombreuses perspectives d'évolutions professionnelles vous seront offertes.



ENVOYEZ VOTRE CV
emploi@chivi.fr