

# OFFRE DE STAGE

AGENT DE PRODUCTION CHAUDE H/F



Direction : de l'Hôtellerie, de la Logistique, Salubrité

Service : UCPA Restauration

Poste : Stagiaire – agent de production chaud

Grade : STAGIAIRE

Quotité de temps de travail : 100 %

Horaires : 9H à 12h – 14h à 17h

## MON MÉTIER

Vous serez en charge de la fabrication et de la transformation de produits chauds. Préparation de plats cuisinés : Épluchage de légumes, assaisonnement.  
Découpe de morceaux de viandes.

### Le CHU DE TOURS, en quelques mots !

Vous intégrerez le 1<sup>er</sup> employeur de la Région Centre Val de Loire avec plus de 7000 agents.

Le CHU de Tours un établissement public de santé au cœur de la ville de Tours, regroupant 5 sites dont un hôpital pédiatrique.

Le CHU de Tours est le premier établissement de la région au regard du nombre d'hospitalisations. Toutes les activités y sont pratiquées, en ambulatoire et en hospitalisation, et représentent plus de 140.000 séjours.

Lieu d'insertion professionnelle et tremplin pour l'avenir.

Pour plus d'infos, rendez-vous sur notre site internet : [www.chu-tours.fr](http://www.chu-tours.fr)

1<sup>er</sup>

Employeur  
de la Région  
Centre Val  
de Loire

140

Métiers  
différents



### Travailler à Tours ?

Tours est un important carrefour du centre de la France située au cœur d'un axe de communication européen, l'agglomération tourangelle fait partie des grandes métropoles françaises.

55 minutes en TGV suffisent à relier Tours à Paris.

Tours Val de Loire bénéficie d'une situation exceptionnelle au cœur de la prestigieuse région des châteaux de la Loire, et conserve son statut intemporel de « Jardin de la France » à découvrir lors de vos week end touristiques...

# MON QUOTIDIEN

## MISSIONS

- Accueil des personnes (patients, usagers, familles, etc.)
- Approvisionnement en produits, en matériels, dans son domaine
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des prestations, dans son domaine d'activité
- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Réalisation du service en salle

## MES SAVOIR-FAIRE

- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Apprécier un niveau de cuisson
- Choisir et mettre en oeuvre les techniques et pratiques adaptées au patient, au regard de son métier / sa spécialité
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Discerner les saveurs, les arômes
- Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Renseigner des personnes au regard de son métier
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention

## MON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Liaisons hiérarchiques :

Vous êtes sous l'autorité hiérarchique du directeur de l'Hôtellerie, de la Logistique et des Sites.

- Liaisons fonctionnelles :

- Le responsable de la restauration

Qu'attendez-vous pour  
nous rejoindre ?  
[recrutement@chu-tours.fr](mailto:recrutement@chu-tours.fr)

Vous souhaitez avoir d'autres informations sur le poste, votre contact :

Madame Thais Ringot  
Directrice  
C.H.R.U. de TOURS - Direction de l'Hôtellerie, de la logistique et des sites  
[recrutement@chu-tours.fr](mailto:recrutement@chu-tours.fr)