



Cuisinier - H/F

Référence : SJD-2026-04974

CDD

LYON

- | | |
|---|---|
| ✓ Pôle : Hôpital Saint Jean de Dieu | ✓ Secteur : Direction du Patrimoine et de la Sécurité |
| ✓ Service : Service restauration | ✓ Localisation : LYON |
| ✓ Niveau d'études : BEP, CAP | ✓ Type de contrat : CDD |
| ✓ Durée du contrat : 1 mois | ✓ Niveau d'expérience : Tous niveaux d'expérience |
| ✓ Temps plein / Temps Partiel : Temps plein | ✓ Temps de travail : 37h |
| ✓ Famille de Métier : Fonction support | ✓ Métiers : Achats/hôtellerie/restauration |
| ✓ Ville : 290 route de vienne 69355 Lyon 8 | ✓ Mobilité : Aucune |
| ✓ Date de dernière mise à jour : 13/10/2026 | |

Présentation

Force de ses 1 800 salariés, La Fondation accueille, soigne et accompagne plus de 16 000 adultes et enfants au sein de ses établissements et services, dans les domaines de la santé mentale, du handicap mental, psychique et physique, de l'autisme, des addictions et dépendances.

La Fondation ARHM articule des réponses sanitaires, sociales et médico-sociales permettant d'améliorer le parcours et la qualité de vie des personnes, grâce à la diversité et à la complémentarité de ses activités. **Ses établissements et services sont regroupés en 5 pôles d'activité** : le Centre hospitalier Saint Jean de Dieu, le pôle insertion et accompagnement, le pôle inclusion et soins, le pôle prévention en santé mentale et addictions et le pôle Logement.

L'Hôpital Saint Jean de Dieu recherche un(e) **Plongeur(se) en restauration collective** pour rejoindre son équipe de restauration. Vous participez au bon fonctionnement de la cuisine centrale en assurant le nettoyage, la désinfection et le rangement du matériel de production, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Quelles missions ?

En cuisine centrale

- Préparer les matières premières (légumerie, mises en oeuvre).
- Réaliser les préparations froides et chaudes selon les fiches recettes et documents de production.
- Assurer les cuissons et assemblages.
- Contrôler la qualité des produits à chaque étape de fabrication.
- Vérifier la conformité et les quantités des matières premières nécessaires à la production.
- Signaler toute anomalie ou dysfonctionnement à votre responsable.
- Réaliser les opérations de traçabilité dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux, équipements et matériels.

Au restaurant du personnel

- Préparer et dresser les entrées et desserts.
- Approvisionner la ligne de self pendant le service.
- Assurer le service des plats chauds.
- Réceptionner les marchandises.
- Réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection des matériels.

Quelle formation / diplôme ?

- Contrat à temps plein. poste à pouvoir des que possible en CDD renouvelable
- Horaires continus sans coupure :
 - Poste fabrication : 7h00 à 14h30
 - Poste self : 7h30 à 15h00
 - Poste conditionnement : 8h00 à 15h30
- 37 heures hebdomadaires.
- 1 RTT par mois.
- Temps de repas inclus dans le temps de travail.
- Tenue professionnelle fournie par l'établissement.
- Équipements de protection individuelle fournis selon les postes.

Lieu de travail : 290 route de vienne 69355 Lyon 8