



Personnel Non Permanent

EXTERNE

**Le Service Vie Scolaire Restauration recrute  
1 CUISINIER (h/f) pour la CUISINE CENTRALE  
Dans le cadre de vacances et/ou de remplacements  
(Ref : 5457)**

**MISSIONS**

Au sein de la Cuisine Centrale et sous la responsabilité du Chef de service Vie Scolaire Restauration, **vous assurez la production des repas et avez en charge le nettoyage et l'entretien de votre secteur d'activité.** Dans ce cadre vos missions principales sont les suivantes :

**Vous assurez le déconditionnement des matières premières et la production des repas**, dans le respect des règles d'hygiène (désinfection poches, boîtes) et du planning de fabrication réalisé par le chef de production et le chef de cuisine ;

**Vous assurez les préparations et cuissons chaudes et/ou froides** en fonction des plans de production, fiches techniques, modes opératoires, grammages spécifiques, cadences de conditionnement chaud et froid et cycles de refroidissement. Vous réalisez en autonomie les cuissons des féculents et légumineuses et procédez au refroidissement après cuisson.

**Vous participez à l'évolution des fiches techniques** et vous appliquez l'ensemble des pratiques listées dans le GBPH ;

**Vous assurez le nettoyage et l'entretien de votre secteur de production/poste de travail** suivant le plan de nettoyage et de désinfection et vous assurez l'enregistrement du suivi du nettoyage.

**Vous participez à la mise en œuvre du système Qualité:** vous assurez le suivi de traçabilité réglementaire (conserver toutes les étiquettes de salubrité), et vous informez la hiérarchie des non conformités. Vous participez occasionnellement aux tests gustatifs (cuisine centrale) et vous participez aux « visites gustatives » dans les restaurants scolaires. Cette mission implique un travail en étroite collaboration avec les autres secteurs (plonge, conditionnement, ...)

**CONDITIONS D'EXERCICE**

Remplacement d'agents absents / Port de la tenue réglementaire obligatoire / Travail dans des zones à températures dirigées / port de charges pouvant atteindre 20kg / Station debout prolongée / Manipulation d'outils tranchants / Exposition fréquente au froid et à l'humidité / Vaccinations à jour obligatoire.

**PROFIL ATTENDU**

Vous êtes titulaire d'un **Bac professionnel Cuisinier/CAP/BEP cuisinier / production et service en restauration** et idéalement vous avez le **permis B**.

Vous avez le sens de l'organisation et faites preuve de rigueur (notamment dans le respect des consignes) et de polyvalence. Vous appréciez le travail en équipe.

**Connaissances exigées :**

- Normes d'hygiène alimentaire (HACCP) et de sécurité
- Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Techniques culinaires et bon cuisinant
- Bases de l'équilibre alimentaire
- Démarche qualité et indicateurs de qualité

Une expérience en restauration collective "cuisine centrale" ou de cuisiner au sein d'une collectivité serait un plus.

**MODALITES LIEES AU RECRUTEMENT**

Age minimum requis : 18 ans - Etre de nationalité française ou être titulaire d'une carte de séjour avec autorisation de travail -Aucune mention portée au Bulletin N°2 du casier judiciaire.

*La communauté d'agglomération Amiens Métropole souhaite participer à l'effort national d'insertion en milieu professionnel des personnes handicapées ; cette offre est handi-accessible.*

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter le Service Recrutement, Mobilité et Gestion des talents au 03.22.97.10.80.

Pour postuler, veuillez compléter votre dossier de candidature (en rappelant la référence 5457) sur le site [www.amiens.fr](http://www.amiens.fr) (Rubrique Institutions→ Nos offres d'emploi), **avant le 15/04/2026**.

**Lien d'accès direct pour postuler :** <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5457&gestionnaire=AV>

