

La Cuisine Centrale recherche  
**Des Magasiniers (H/F)**  
 Dans le cadre de **vacations et/ou remplacements**

### MISSIONS

**Au sein de la Cuisine Centrale et sous la responsabilité du Responsable Magasin, vous assurez la réception et le stockage des marchandises, la distribution et la gestion des denrées alimentaires sur les différents secteurs ainsi que le nettoyage.**

A ce titre, vos missions sont les suivantes :

#### **Réception et stockage des marchandises :**

- S'assurer que les produits reçus correspondent aux cahiers des charges et aux bons de livraisons (qualité, quantité des produits) ;
- Détecter et signaler les anomalies aux fournisseurs (fiche de non-conformité) et avertir la hiérarchie ;
- Affecter et ranger les produits alimentaires et non alimentaires (produits d'entretien, produits à usage unique...) dans les lieux de stockage en fonction de leurs caractéristiques ;
- Enregistrer les différents contrôles (DLC, numéro de lot, etc.) ;
- Participer aux inventaires mensuels des différentes familles de produits ;
- Mettre en œuvre les consignes de sécurité pour les produits stockés.

#### **Distribution et gestion des denrées alimentaires aux différents secteurs :**

- Assurer les sorties (méthode FIFO) et la distribution des produits ;
- Enregistrer les mouvements sur le logiciel de production ;
- Participer à la transmission et à l'archivage des étiquettes de salubrité, et à l'ensemble de la traçabilité.

#### **Nettoyage et désinfection de son secteur :**

- Assurer le nettoyage et la désinfection de son secteur ;
- Enregistrer le suivi des opérations de nettoyage (Plan de nettoyage) ;
- Assurer la gestion et le stockage des déchets.

#### **Participation à la mise en œuvre du système Qualité :**

- Occasionnellement, participer aux réunions techniques et aux tests gustatifs de la cuisine centrale ;
- Participer aux visites gustatives sur les restaurants scolaires ;
- Gérer et classer tous les documents nécessaires à la traçabilité (fiche de non-conformité, gestion des réceptions, bon de réception, etc.) en lien avec le responsable du magasin ;
- Appliquer les pratiques HACCP listées dans le GBPH.

Enfin, par nécessité de service et à la demande expresse de la hiérarchie, vous participez au fonctionnement de la cuisine centrale.

### CONDITIONS D'EXERCICE

Remplacement d'agents absents / Port de la tenue réglementaire obligatoire / Travail dans des zones à températures dirigées / Station debout prolongée / Port de charges / Vaccinations à jour obligatoire.

### PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BEP** de type **Distribution - magasinage**. Vous connaissez les **normes d'hygiène alimentaire** (HACCP) et de **sécurité**. Des notions sur les **produits d'entretien** et l'**obtention du CACES R489 CAT 3** seraient un plus.

Idéalement, vous êtes titulaire du **permis B** et justifiez d'une **expérience en logistique ou magasin**.

Vous êtes organisé, rigoureux, polyvalent et vous avez le sens du travail en équipe. Réactif et efficace, vous accordez de l'importance au respect des consignes.

### 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 d'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 5541) sur le site [www.amiens.fr](http://www.amiens.fr) (Rubrique Institutions→ Nos offres d'emploi), **avant le 18/05/2026**.

**Lien d'accès direct pour postuler :** <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5541&gestionnaire=AV>

