

La Cuisine Centrale recherche
1 Agent Polyvalent de Restauration (H/F)
Dans le cadre d'emplois des Adjointes Techniques Territoriaux (Réf. 5279)

MISSIONS

Sous la responsabilité du Chef de Production vous participez à l'ensemble des activités de la Cuisine Centrale et du Restaurant Municipal Fauga de manière à assurer la continuité de service.

A ce titre, vos missions sont les suivantes :

Remplacement dans le cadre de la continuité de service :

- En cas d'absence d'autres agents, vous assurez des missions de cuisine centrale et du restaurant municipal, à savoir :
 - o Pour la cuisine centrale ; conditionneur, livreur, plongeur, répartiteur, self et nettoyage.
 - o Pour le restaurant municipal ; employé de service.

Dans ce cadre, vous respectez les consignes strictes fournies par la hiérarchie.

Nettoyage et entretien du secteur:

- Vous effectuez l'entretien et la désinfection des locaux et équipements du lieu de remplacement.
- Vous assurez le suivi de la traçabilité.

Participation à la mise en œuvre du système Qualité :

- Vous respectez les procédures et réglementations propres à chaque lieu de remplacement.
- Vous assurez le suivi de traçabilité réglementaire (conserver toutes les étiquettes de salubrité)
- Vous informez la hiérarchie des non conformités.
- Vous participez occasionnellement aux tests gustatifs (cuisine centrale).

CONDITIONS D'EXERCICE

Visite médicale obligatoire (Médecine du Travail) et analyses afférentes /
Port de la tenue réglementaire obligatoire / Congés pris de manière à permettre la continuité de service /
Remplacements effectués en fonction des compétences et formations suivies

INFORMATIONS ET AVANTAGES DU POSTE

36h42/RTT* / Restauration Collective / Participation employeur mutuelle et prévoyance possible* / Prise en charge de l'abonnement de transport à 75%* / Prime de fin d'année* / Accès au Comité des Œuvres Sociales (COS) / Forfait Mobilité/

*sous réserve de la réglementation en vigueur au sein de la collectivité

PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BEP d'agent polyvalent de restauration** et idéalement vous avez le **Permis B**.

Vous connaissez les **normes d'hygiène alimentaire** (HACCP) et de **sécurité**.

Idéalement, vous justifiez d'une **expérience** en tant **qu'employé de service**.

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.

Recrutement par voie statutaire (titulaires, lauréats de concours) ou à défaut par voie contractuelle

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 tout renseignement, vous pouvez contacter l'Assistante RH référent du dossier par téléphone au 03.60.01.02.47.

Pour postuler, veuillez compléter votre dossier de candidature (en rappelant la référence **5279**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Vivre à Amiens → Emploi → Nos offres d'emplois), **avant le 26/08/2025**.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5279&gestionnaire=LB>

