

La Cuisine Centrale recherche 1 Chef de Quai (H/F)

Sur le grade d'Agent de Maîtrise Territorial (Réf. 5510)

MISSIONS

Sous la responsabilité de l'Adjoint au Directeur de la Cuisine Centrale vous organisez et vous supervisez le secteur répartition et livraison. Vous participez aux activités de répartition. Vous gérez et vous vérifiez les prélèvements alimentaires pour mise à disposition des organismes officiels. *A ce titre, vos missions sont les suivantes :*

Organisation de la répartition et de la livraison des repas :

- Vous travaillez en étroite collaboration avec les autres ateliers ainsi que le magasin et l'assistante GPAO.
- Vous gérez et vous supervisez le secteur répartition et livraison : Edition des bons de livraisons et des plans de tournées et planning des vacances.
- Vous animez les réunions de fonctionnement du secteur et vous rédigez les comptes rendus de réunions.
- Vous coordonnez la répartition des repas par école, vous garantissez le respect des conditions de transfert des produits, des horaires de livraison et du circuit des tournées.
- Vous participez à la répartition et vous effectuez les commandes de pain.
- Vous vous assurez du bon entretien et fonctionnement du parc véhicules et des matériels de livraison.
- Vous vous assurez que tous les documents de travail soient à la disposition des agents du secteur.
- Vous gérez et vous supervisez les surplus de production et vous gérez les problèmes liés aux camions.

Nettoyage et désinfection de son secteur :

- Vous contrôlez et vous participez au nettoyage et à la désinfection de son secteur, et en particulier vous faites appliquer le nettoyage des caisses et des socles rouleurs en lien avec les livreurs.
- Vous enregistrez le suivi des opérations de nettoyage.

Participation à la mise en œuvre du système Qualité:

- Vous participez aux réunions techniques, aux visites gustatives et occasionnellement aux tests gustatifs de la Cuisine Centrale.
- Vous gérez, contrôlez et vous classez les documents nécessaires à la traçabilité sur les secteurs répartition et livraison.
- En cas de dysfonctionnement, vous participez avec les responsables concernés, à l'analyse des causes et plans d'action à mettre en place.
- Vous gérez et vous vérifiez que les prélèvements « plats cuisinés » sont réalisés, stockés et identifiés dans le respect de la procédure mise en place et de la réglementation en vigueur.
- Vous appliquez l'ensemble des 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** (par exemple réalisation des activités d'un agent de production) etc.

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/ Travail dans des zones à températures contrôlées/ Bureau individuel

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 disposez de **préférence d'un Bac Pro logistique ou d'un CAP/BEP** de type Agent polyvalent de restauration. Vous connaissez les **normes d'hygiène alimentaire** (HACCP) et de santé et de **sécurité (SST)**. La détention d'habilitations électriques (H0/BS/BE) seront un plus. Vous êtes à l'aise avec l'outil informatique et vous avez des **connaissances dans la gestion de stocks alimentaires et non alimentaires, des matériels et des produits**. Idéalement, vous justifiez d'une **expérience similaire au sein d'une cuisine centrale**. Une première expérience en management d'équipe est souhaitée.

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 la Chargée de Développement RH référent du dossier par téléphone au 03.60.01.02.47. Pour postuler, veuillez compléter votre dossier de candidature (en rappelant la référence **5510**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Vivre à Amiens → Emploi → Nos offres d'emplois), **avant le 22/05/2026**.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5510&gestionnaire=LB>

