

La Cuisine Centrale recherche 1 Cuisinier (H/F)

Sur le grade d'Adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe (Réf. 5526)

MISSIONS

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine vous assurez la production des repas, vous élaborez des cuissons et refroidissement, vous assurez le nettoyage et l'entretien de son secteur d'activité.

A ce titre, vos missions sont les suivantes :

Elaboration des produits frais :

- Vous déconditionnez les matières premières en respectant les règles d'hygiène.
- Vous épluchez, parez et décontaminez les produits frais.
- Vous effectuez les coupes selon les recettes.
- Vous respectez le planning de fabrication réalisé par le chef de production.
- Vous participez au tri sélectif des déchets alimentaires.
- Vous appliquez l'ensemble des pratiques listées dans le GBPH.

Cuisson et refroidissement :

- Vous réalisez, en autonomie, les cuissons des féculents et légumineuses en utilisant l'outil associé « cuiseur à féculent ».
- Vous procédez au refroidissement après cuisson.
- Vous assurez les enregistrements liés à la traçabilité.

Nettoyage et entretien du secteur de production :

- Vous effectuez l'entretien et le nettoyage du poste de travail suivant le plan de nettoyage et de désinfection.
- Vous assurez l'enregistrement du suivi du nettoyage.

Participation à la mise en œuvre du système Qualité :

- Vous enregistrez les volumes de production par produit et vous suivez le pourcentage de perte.
- 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.
- Vous travaillez en étroite collaboration avec les autres secteurs (plonge, conditionnement,...)

Enfin, par nécessité de service et à la demande expresse de la hiérarchie, vous participez au fonctionnement de la cuisine centrale et du restaurant municipal « Fauga ».

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**

PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BEP en Cuisine/ production et service en restauration**, de préférence un BAC PRO Cuisinier et idéalement vous avez le **Permis B**. Vous connaissez les **normes d'hygiène alimentaire** (HACCP) et de **sécurité**. Vous maîtrisez les techniques culinaires, les bases de l'équilibre alimentaire. Des notions de la **démarche qualité** et des **indicateurs de qualité** seraient un plus.

Idéalement, vous justifiez d'une **expérience** de Cuisinier au sein d'une **cuisine centrale, d'agent polyvalent de restauration ou de production**.

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 **5526**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Vivre à Amiens → Emploi → Nos offres d'emplois), **avant le 11/06/2026**.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5526&gestionnaire=LB>

