La Cuisine Centrale recherche

1 Agent de Conditionnement Chaud/Froid (H/F)

Dans le cadre d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux (Réf. 5694)

MISSIONS

Sous la responsabilité du Chef d'équipe conditionnement vous assurez le conditionnement, l'étiquetage et le refroidissement des produits ou plats cuisinés et vous assurez le réglage du matériel de conditionnement et d'étiquetage. Vous participez à des activités de légumerie et vous mettez en œuvre des prestations diverses.

A ce titre, vos missions sont les suivantes :

Conditionnement froid et/ou chaud :

- Vous préparez et réglez le matériel de conditionnement et d'étiquetage.
- Vous assurez la mise en barquette des différentes denrées alimentaires, et vous vérifiez et pesez l'ensemble des barquettes.
- Vous gérez l'étiquetage et vous assurez et suivez le refroidissement des denrées alimentaires.
- Vous assurez le nettoyage du matériel et du secteur entre chaque phase de conditionnement et en fin de journée.
- Vous recherchez les moyens d'améliorer la qualité des prestations réalisées.

Participation à la mise en œuvre du système Qualité :

- Vous appliquez l'ensemble des pratiques HACCP listées dans le Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Vous assurez le suivi de traçabilité réglementaire et vous informez la hiérarchie des non conformités
- Vous participez occasionnellement aux tests gustatifs de la cuisine centrale et aux « visites gustatives » dans les restaurants scolaires.
- Vous travaillez également en étroite collaboration avec les autres secteurs (plonge, conditionnement, …).

Mise en œuvre de prestations diverses :

- Vous parez, désinfectez les produits frais (fruits, légumes) et participez à l'épluchage, au parage, à la découpe et à l'assemblage des différents produits et préparations.
- Vous assurez le nettoyage du matériel et du secteur entre chaque phase de production et en fin de journée.

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 – INFORMATIONS ET AVANTAGE DU POSTE

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**

Scénario horaire 36H42 / Restauration Collective / Participation employeur mutuelle et prévoyance possible* / Prise en charge de l'abonnement de transport à 75% */ Accès au Comité des Œuvres Sociales (COS) / Forfait Mobilité

***S**ous réserve de la règlementation en vigueur au sein de la collectivité*

PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire d'un **CAP/BEP** ou équivalent, de préférence de **cuisinier** et idéalement vous avez le **Permis B.** Vous connaissez les **normes d'hygiène alimentaire** (HACCP) et de **sécurité**. Des notions sur le **matériel de conditionnement** et de **légumerie**, de la **démarche qualité** et des **indicateurs de qualité** seraient un plus.

Idéalement, vous justifiez d'une **expérience** de **conditionneur** au sein d'une **cuisine centrale**, **d'aide cuisinier** ou **d'agent polyvalent de restauration**.

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 **5694**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Vivre à Amiens → Emploi → Nos offres d'emplois), **avant le 04/12/2026**.

Lien d'accès direct pour postuler : https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5694&gestionnaire=LB

Émis-le : 04/11/2026