

La Cuisine Centrale recherche

Des Agents polyvalents Conditionnement Chaud/Froid (H/F)

Dans le cadre de vacances et/ou remplacements

MISSIONS

Au sein de la Cuisine Centrale et sous la responsabilité du Responsable de 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, ...).

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

Remplacement d'agents absents / Port de la tenue réglementaire obligatoire / Travail dans des zones à températures dirigées / port de charges pouvant atteindre 20kg / Station debout prolongée / Manipulation d'outils tranchants / Exposition fréquente au froid et à l'humidité / Vaccinations à jour obligatoire.

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.

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 tout renseignement, vous pouvez contacter le Service Conseil, Organisation, Recrutement et Emploi au 03.22.97.10.80.

Pour postuler, veuillez compléter votre dossier de candidature (en rappelant la référence **5169**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Institutions → Nos offres d'emplois), **avant le 14/03/2025**.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5169&gestionnaire=AV>

