












## CUISINIER (F/H) CDD

ALBI | CONTRACTUEL

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  CDD 2 mois
-  Lieu : **ALBI**
-  **Contractuel**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **26/06/2026**



### Descriptif et missions

**Ce poste est à pourvoir à ALBI.**

#### **Cuisinier (F/H) CDD**

Devenez cuisinier au sein de la Cuisine Centrale de la Ville d'Albi (F/H)

Rejoignez une équipe engagée au service des habitants et participez chaque jour à la préparation de 4 300 repas élaborés à partir

de produits frais, locaux et de saison. Au cœur d'un centre de production moderne de 1 800 m<sup>2</sup>, vous contribuez à offrir une



alimentation de qualité aux écoles, EHPAD, crèches et bénéficiaires du portage à domicile. En tant que cuisinier, vous assurez la préparation, la cuisson, le conditionnement et le contrôle des repas dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des recommandations nutritionnelles.

La ville d'Albi dispose d'une cuisine centrale et d'une légumerie de 1800 m<sup>2</sup>. Elle produit chaque jour 4300 repas à base de produits frais, locaux et de saison.

Au sein d'une cuisine centrale, l'agent participe à la production de repas en grande quantité destinés à différents sites (restaurants scolaires, EHPAD, crèches, portage à domicile, etc.).

Le cuisinier garantit la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des préparations dans le respect : des normes HACCP, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), de la réglementation en vigueur, des objectifs du service public de restauration collective de la ville d'Albi.

Le cuisinier doit procéder à toutes les opérations d'épluchages de préparation, de cuisson, de portionnage, de conditionnement, de refroidissement, d'étiquetage des plats dans le respect des recommandations nutritionnelles et des règles d'hygiène et de sécurité du service.

Son travail comprend aussi le nettoyage et la désinfection des équipements et des zones de travail. Production culinaire collective

Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides en grande quantité

Appliquer les fiches techniques, recettes normalisées et grammages

Adapter les productions aux régimes spécifiques : allergies et PAI, textures modifiées, régimes médicaux ou particuliers

Respecter les procédés de production en liaison froide et/ou chaude

Participer au conditionnement, au refroidissement et à l'étiquetage

Hygiène, sécurité et qualité

Appliquer rigoureusement les procédures HACCP et PMS

Assurer la traçabilité des denrées et des productions

Contrôler les températures et renseigner les documents réglementaires

Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et matériels

Signaler toute non-conformité ou anomalie

Logistique et organisation

Participer à la réception et au contrôle des marchandises

Contribuer à la gestion des stocks (rotation, DLC/DDM)

Organiser son poste de travail en lien avec la chaîne de production

Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Activités secondaires ou transversales

Participation à l'élaboration et à l'amélioration des menus

Contribution aux démarches EGAlim, qualité et développement durable

Participation aux audits internes et contrôles sanitaires

Accueil et accompagnement des nouveaux agents, apprentis ou stagiaires

Remplacement ponctuel sur d'autres postes de production ou en secteur logistique



## Profil recherché

### Savoir

Techniques culinaires adaptées à la restauration collective

Réglementation sanitaire (HACCP, PMS)

Notions de nutrition collective

Réglementation EGalim et restauration durable (appréciée)

Règles de sécurité au travail

### Savoir faire

Produire en volumes importants

Respecter des procédures strictes et normalisées

Travailler en équipe et en flux de production

Utiliser les équipements de cuisine centrale (cellules de refroidissement, fours mixtes-)

### Savoir être

Rigueur et sens des responsabilités

Esprit d'équipe

Autonomie encadrée

Adaptabilité

Discrétion et respect du devoir de réserve

Diplôme requis : CAP Cuisine ou équivalent

Diplômes appréciés : Bac professionnel Cuisine

Formations obligatoires : Formation HACCP

Expérience en restauration collective ou cuisine centrale appréciée

Poste basé à Albi

Temps complet 37 heures sur 4 jours et demi

Station debout prolongée

Port de charges

Travail en environnement chaud ou froid et bruyant

Respect strict des règles d'hygiène vestimentaire

Contraintes horaires liées aux impératifs de production

EC20745

## Avantages collectifs au travail

- Prime de fin d'année
- Restauration collective/titres restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Prise en charge Mutuelle
- Avancement de carrière/promotion
- CPF-compte personnel de formation à enjeux

- Prise en charge frais déplacement formation
- Prise en charge frais trajet domicile-transport en commun
- Abonnement COS ou CAS
- Régime indemnitaire
- ARTT
- Bilan de compétence/carrière
- Autorisations spéciales d'absence
- RIFSEEP
- Gratification pour les médailles du travail
- Aides à la rentrée scolaire
- Participation aux frais de séjour/enfants

---

## Description de la collectivité

La Ville d'Albi et la Communauté d'Agglomération de l'Albigeois sont situées dans le Département du Tarn (81) en Région Occitanie et compte 49 024 habitants pour la Ville et 82 435 dans l'Agglomération.



[Voir toutes les offres de Ville d'ALBI](#) - [Voir tous les postes vacants "Cuisinier \(F/H\) CDD"](#) - [Voir toutes les offres de ce cadre d'emploi](#)



