









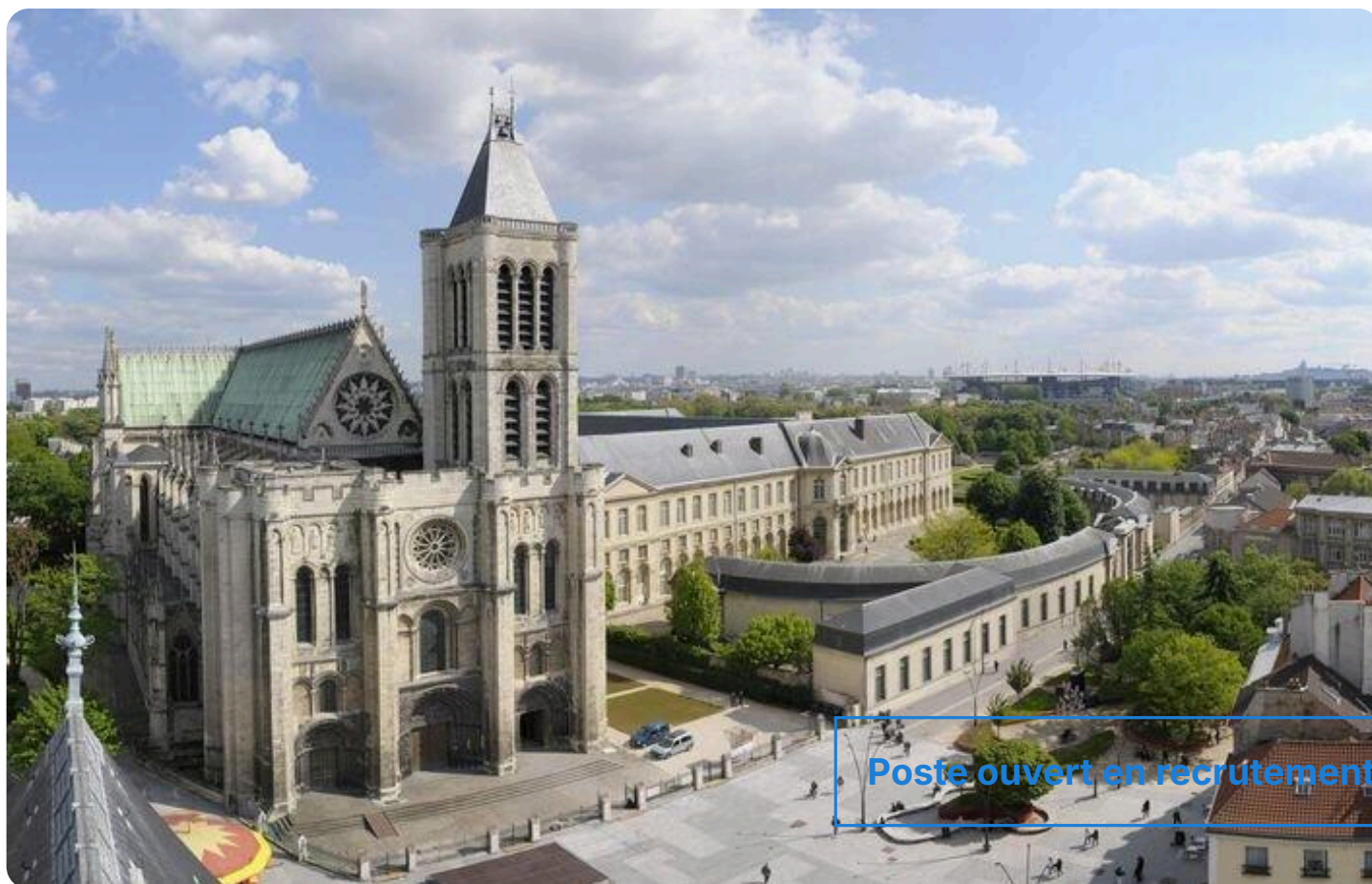


# CHEF DE CUISINE F/H

SAINT DENIS | TITULAIRE OU CONTRACTUEL

Emploi-Collectivités  
10, rue de Penthièvre, F-75008 PARIS  
01 80 88 50 40  
[www.emploi-collectivites.fr](http://www.emploi-collectivites.fr)

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT ou Agent de maîtrise territorial-AM**
-  Titulaire ou CDD
-  Lieu : **SAINT DENIS**
-  **Titulaire ou contractuel**
-  Expérience : **2 à 3 ans**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **01/07/2026**



## Descriptif et missions

**Ce poste est à pourvoir à SAINT DENIS.**

### **Chef de cuisine F/H**

La cuisine centrale de la commune nouvelle de Saint-Denis assure la fabrication et la livraison de 9800 repas/jour auprès des établissements scolaires, des résidences de personnes âgées et des personnes dépendantes à domicile. La direction de la Restauration gère la cuisine centrale composée de 4 services : Ressources, Approvisionnement, Production et Logistique. Ainsi, 52 sites sont livrés chaque jour.

Missions :

Le chef de cuisine H/F aura les missions suivantes :

#### 1. Organisation et gestion du service de production :

- Planifier la production quotidienne selon les menus et le planning hebdomadaire,
- Ordonnancer les activités et affecter les agents dans les ateliers en fonction des besoins,
- Donner les directives pour le traitement des marchandises selon les fiches techniques,
- Superviser la production (cuissons, refroidissements, contrôle des produits finis, étiquetage, etc.),
- Contrôler l'utilisation des denrées et des consommables,
- Encadrer les équipes et participer aux réunions de service,
- Participer aux prestations traiteur et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### 2. Assurer la traçabilité et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire (HACCP) :

- Valider les documents de travail quotidiennement,
- Contrôler la qualité des produits cuisinés (assaisonnements, cuisson, présentation),
- Élaborer ou modifier les fiches techniques dans le logiciel de gestion d'activité (Fusion de Salamandre).

#### 3. Suivi des équipements et matériels :

- Superviser l'entretien et le nettoyage des locaux, équipements et matériels,
- Contrôler l'utilisation des matériels de production, de refroidissement et de conditionnement,
- Participer au suivi de la maintenance et aux projets d'achat de nouveaux équipements.

#### 4. Missions d'adjoint au responsable de service :

- Assurer l'intérim en l'absence du responsable de service,
- Former une équipe d'encadrement avec le chef de service et les responsables d'atelier,
- Participer aux projets stratégiques, comme la transition vers des contenants réemployables en inox ou l'école formatrice.

---

## Profil recherché

Avoir un CAP ou Bac Pro en cuisine  
Bonnes connaissances des techniques culinaires



Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité  
Connaissance du Plan de Maitrise Sanitaire et de la méthode HACCP  
Aptitudes à l'encadrement  
Rigueur et autonomie

EC22135

## Avantages collectifs au travail

- Prime de fin d'année
- Congés supplémentaires
- Restauration collective/titres restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Prise en charge Mutuelle
- Avancement de carrière/promotion
- CPF-compte personnel de formation avantageux
- Prise en charge frais trajet domicile-transport en commun
- Abonnement CNAS ou FNAS
- Régime indemnitaire
- ARTT
- RIFSEEP
- CIA
- Charte Handicap
- Charte de la diversité
- Charte pour l'égalité des hommes et des femmes (parité)
- Gratification pour les médailles du travail

## Description de la collectivité

Avec près de 150 000 habitants, Saint-Denis Pierrefitte est aujourd'hui la 2<sup>e</sup> ville d'Île-de-France après Paris. Territoire d'histoire et d'avenir, la ville connaît une profonde transformation urbaine, sociale et écologique, portée par une ambition forte de modernisation du service public et de proximité avec les habitants.

Accessible par un réseau dense de transports (métro, tramway, RER, bus), Saint-Denis Pierrefitte s'appuie sur une richesse culturelle unique, plus de 130 nationalités, un tissu associatif dynamique et des valeurs fortes de solidarité et d'innovation publique.

Près de 4 000 agents œuvrent chaque jour au service des habitantes et des habitants dans un environnement stimulant, engagé et en constante évolution.



[Voir toutes les offres de Ville de SAINT-DENIS](#) - [Voir tous les postes vacants "Chef de cuisine F/H"](#) - [Voir toutes les offres de ce cadre d'emploi](#)

