









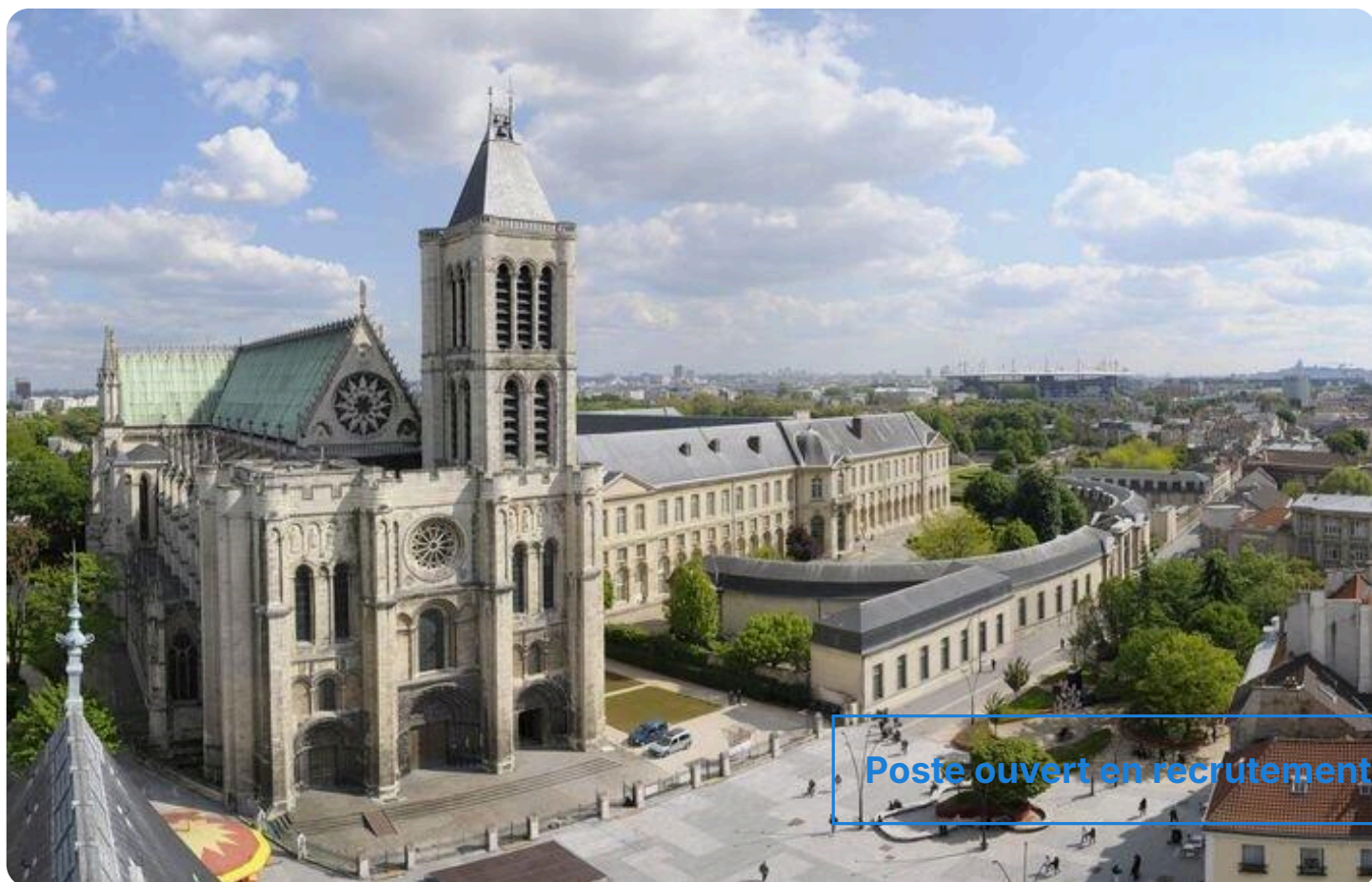


CUISINIER F/H

SAINT DENIS | CONTRACTUEL

Emploi-Collectivités
10, rue de Penthièvre, F-75008 PARIS
01 80 88 50 40
www.emploi-collectivites.fr

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  CDD de droit public 6 mois
-  Lieu : **SAINT DENIS**
-  **Contractuel**
-  Expérience : **Jeune diplômé**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **28/06/2026**



Descriptif et missions

Ce poste est à pourvoir à SAINT DENIS.

Cuisinier F/H

Contexte

La cuisine centrale de la ville de Saint-Denis assure la fabrication et la livraison de 9 000 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 5 services :
Administration Unité de Veille Sanitaire, Approvisionnement, Production et Expéditions.

Le service production assure la préparation des denrées, la confection des plats et leur conditionnement ainsi que le nettoyage des locaux et du matériel

Missions / Activités

Dans le cadre des orientations municipales, des objectifs de la direction et du service, cet agent pourra occuper les missions suivantes :

- Préparations culinaires en fonction des fiches techniques, procédures et matériels de cuisson.
- Assurer les préparations froides et chaudes selon le principe de la liaison froide
- Assurer la mise à disposition des préparations aux chaînes de conditionnement
- Contrôler les produits finis (nombre de barquettes, poids, étiquetage, répartition pour refroidissement)
- Participer au refroidissement des plats
- Conditionner les repas en barquettes
- Participer au montage, réglage et entretien d'une des chaînes de conditionnement
- Seconder le chef d'atelier dans l'organisation de la production
- Nettoyer les matériels et locaux selon les procédures HACCP et plans de nettoyage
- Renseigner les documents HACCP et traçabilité
- Appliquer et respecter les procédures, règles et techniques de travail liées à la restauration collective et à l'hygiène et la sécurité
- Participer à la vie du service (réunion, maintenance, gestion de matériel, démarche de



Prévention des Risques liés aux Activités Physiques, etc-)

- Autres missions ponctuelles liées à l'activité restauration au service production, Prétraitement ou dans d'autres services de la cuisine

Profil recherché

Bonnes connaissances des règles et techniques de la restauration collective, des produits et de leur traitement en cuisine, des matériels de cuisson, de conditionnement et de refroidissement

Bonnes connaissances de la réglementation appliquée en restauration collective, méthode HACCP et traçabilité

Bonne aptitude au travail en équipe

Etre réactif, rigoureux, organisé et adaptable

Sens du service public

Etre sensible aux questions environnementales Savoir manier l'outil informatique et certains logiciels (excel, word, progiciel)

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
- Chèque Handicap



- Charte de la diversité
- Gratification pour les médailles du travail
- Charte pour l'égalité des hommes et des femmes (parité)

Description de la collectivité

Avec près de 150 000 habitants, Saint-Denis Pierrefitte est aujourd'hui la 2^e 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.



