











# CUISINIER 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

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  Titulaire ou CDD
-  Lieu : **SAINT DENIS**
-  **Titulaire ou contractuel**
-  Expérience : **1 à 2 ans**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **14/06/2026**



## Descriptif et missions

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

### **Cuisinier F/H**

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.

Au sein de cette direction, le responsable du service production est chargé de la planification, de la gestion et du contrôle des différents ateliers du service : production froide, production chaude, conditionnement,

Missions :

Vos principales missions vont consister à :

- 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
  - Réaliser ponctuellement d'autres tâches selon les besoins du service
- Vous pouvez être sollicité.e pour travailler occasionnellement les week-ends.

---

## 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
- Sens du travail en équipe
- Rigueur, organisation et adaptabilité



## 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 "Cuisinier F/H"](#) - [Voir toutes les offres de ce cadre d'emploi](#)

