

## Agent-e de production Cuisine Centrale Départementale

|  |  |
|--|--|
| POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION |  |
| <b>Classification</b>                                | <p>Filière : Technique<br/>Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux</p> <p>Lieu d'affectation : Cuisine centrale départementale Pierre Curie de Bondy</p> <p>Horaire 6h30 – 14h30</p> <p>Fonction d'encadrement : Non<br/>Prime + NBI : / Néant<br/>Quotité de travail : 100 %</p>   |
| <b>Environnement du poste de travail</b>             | <p>DIRECTION DE L'EDUCATION (DE)<br/>Service accueil restauration durable et entretien des collèges (SARDEC)<br/>Bureau gestion des cuisines et production (BGCP)<br/>Cellule/Pôle/Secteur : Cuisine centrale</p> <p>L'équipe est composée de 9 agents, 1 responsable de site, 1 second responsable de site et cuisinier, 3 agents de production, 1 cuisinier, 1 magasinier et 2 chauffeurs livreurs</p> |
| <b>Position du poste dans l'organisation</b>         | Supérieur hiérarchique direct : Responsable de site – cuisine centrale   |

**Raison d'être du poste :** Assurer la préparation des plats froids ou chauds pour les collèges servis par les cuisines centrales sur l'ensemble du département de la Seine Saint Denis.

**Dans le cadre de la nouvelle organisation des cuisines centrales liée à la suppression des contenants plastiques au profit des bacs inox, de nouvelles pratiques professionnelles et logistiques vont être mises en place. Afin d'accompagner cette évolution, un poste d'agent de production est créé en CDD Renfort avec un rattachement à la cuisine centrale.**

**Ce poste est amené à évoluer à compter de janvier 2027, avec une modification du rattachement organisationnel et également par une évolution vers un CDD sur poste permanent.**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Missions principales :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Contrôle des produits et denrées du jour DLC/DLUO, quantités/qualités</li> <li>&gt; Préparer les produits phase préliminaire (épluchage, lavage, désinfection, taillage, etc.)</li> </ul> |
|-------------------------------|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Confectionner et dresser, les entrées, les desserts, portionner les fromages</li> </ul>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Contribuer à la confection des plats chauds, surveillance des températures, des cuissons et des techniques de refroidissement</li> <li>&gt; Conditionner et allotir des préparations</li> <li>&gt; Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>&gt; Nettoyer les locaux de la zone préparations froides/cuissons/parties communes</li> </ul> |

## Compétences

### Relationnelles

- Savoir travailler en équipe
- Savoir rendre compte de ses activités au chef de cuisine et de production

### Organisationnelles

- Savoir sectoriser des activités en légumerie, préparations froides et chaudes, et à la plonge batterie
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan PMS

### Techniques

- Connaître les techniques culinaires et connaître les produits alimentaires
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)
- Connaître l'outil informatique (étiquetage, etc.)

## Niveau d'études :

**Diplômes requis :** CAP alimentaire, cuisine, hôtellerie, pâtisserie, traiteur souhaité

## Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s)  Requise(s)

## Caractéristiques principales liées au poste

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Horaires spécifiques           | <input type="checkbox"/> Logement de fonction  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Permis de conduire obligatoire | <input type="checkbox"/> Vaccins obligatoires  |
| <input type="checkbox"/> Déplacements province et étranger         | <input checked="" type="checkbox"/> Port d'une tenue de travail obligatoire            |
| <input type="checkbox"/> Astreintes                                | Autre caractéristique : travail sous atmosphère contrôlée en zone préparations froides |

Autres caractéristiques :

Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collègues. Le titulaire du poste sera amené à faire des remplacements sur l'ensemble des cuisines centrales en fonction des nécessités de service

Tous les postes du Conseil départemental sont handi-accessibles

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste.