

La ville d'Avignon recrute pour son Pôle Vivre ensemble  
Département Enseignement  
Service de la Cuisine Centrale

Agent Polyvalent de Cuisine Centrale  
Option Conditionnement et Allotissement

Catégorie C - Adjoint technique

MISSIONS

En fonction

veille de prise de service lors de la réunion 5/15 formalisée (préparation en fin de service de la production du lendemain).

Les missions principales sont donc, en fonction des besoins de la Cuisine centrale :

- **Conditionnement** : conditionner les préparations alimentaires distribuées par la cuisine centrale
- **Allotissement** : compter et allotir les plats cuisinés et les produits prêts à l'emploi destinés à être livrés

ACTIVITES PRINCIPALES

Conditionnement

- Conditionner les plats chauds et froids dans le respect des fiches techniques et des procédures et effectuer le refroidissement rapide dans le respect de la réglementation
- Contrôler, enregistrer et valider les couples temps/température associés aux activités
- Vérifier l'intégrité des barquettes et du sertissage après thermoscellage
- Garantir les délais de conditionnement des préparations alimentaires
- Stocker les produits conditionnés dans les chambres froides identifiées conformément au plan de stockage
- Effectuer les autocontrôles et renseigner les documents d'enregistrements liés aux activités
- Entretenir les locaux et les matériels utilisés dans le respect des plans de nettoyage

Allotissement

- Réceptionner et ranger les échelles et les chariots de plats
- Vérifier l'intégrité des barquettes et du sertissage après thermoscellage
- Compter et répartir les barquettes de plats cuisinés et les produits de transfert conformément aux effectifs par points de livraison
- Gérer les plats témoins : échantillons témoins pour l'ensemble des productions, stockage et élimination
- Rangement et organisation de la chambre froide
- Entretien des locaux et du matériel

ACTIVITES SECONDAIRES

- Assister les cuisiniers dans les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des préparations alimentaires en fonction des besoins
- Participer aux réunions d'équipe et aux tests de recettes
- Assurer le remplacement de ses collègues en cas d'absence
- Possibilité d'effectuer ponctuellement des tâches administratives ou informatiques de base

## RELATIONS FONCTIONNELLES

Rattachement hiérarchique : Service de la Cuisine Centrale  
Internes : Département de l'Enseignement

## COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Connaissance et pratique des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Connaissance et pratique des règles d'utilisation des matériels dédiés et des grammages en vigueur (formation en interne possible)
- Connaissance des règles de sécurité liées aux missions de cuisine centrale
- Travail précis et répétitif
- Rigueur et rapidité
- Travail en équipe
- Ponctualité et assiduité

*Une expérience dans une restauration collective serait un plus.*

## SPECIFICITES LIEES AUX MISSIONS

- Port d'un Equipement de Protection Individuels
- Ambiances climatiques particulière (chaude, froide)

## HORAIRES ET LIEU DE TRAVAIL

En période scolaire : Cuisine centrale MIN Avignon

- ✓ Travail sur 4 jours lundi mardi jeudi vendredi
- ✓ 5h30-13h00 (20 mn de pause avant 11h30) 12h30 13h45 pause déjeuner  
13h45-15h15

En période de vacances scolaires (ou situation exceptionnelle) : ponctuellement sur le centre de loisirs de Châteauneuf de Gadagne.

**Cette fiche de poste est susceptible d'adaptation en fonction des évolutions des missions du service et des techniques.**

Les candidatures doivent être adressées avant le 16 avril 2019  
à l'attention de Madame Bérangère GLIN  
Cheffe du Département des Ressources humaines –  
1, rue Racine – 84045 Avignon Cedex 9  
ou par mail : [mobilite.recrutement@mairie-avignon.com](mailto:mobilite.recrutement@mairie-avignon.com)