

Agent de cuisine centrale - conditionneur (H/F)

Date limite de candidature : 31-12-2026

La Ville de Nice c'est...

un territoire dynamique, ouvert sur la mer, et composé de plus de 350 000 habitants. Au cœur de la Métropole Nice Côte d'Azur, la ville de Nice emploie près de 6 000 agents pour offrir à ses habitants un service public de qualité.

Contexte du recrutement et définition de poste

La Cuisine Centrale élabore 25 000 repas par jour en liaison froide pour les écoles primaires et maternelles, les accueils de loisirs et certains établissements de la petite enfance.

Son fonctionnement est organisé selon la marche en avant et comprend les étapes de Réception, de Modulation (3 étapes pour enlever les emballages et décontaminer les denrées si besoin), la Production (avec des préparations chaudes et froides) qui comprend différents modes de cuisson, les découpes et le portionnage, le conditionnement en barquettes puis le refroidissement rapide.

Ensuite une étape de Répartition puis de chargement et de livraison en véhicules réfrigérés sur les établissements (lieux de consommation).

Au sein de la Direction de la Restauration, de la Direction déléguée à l'Education et aux Sports de la DGA Education, Culture et Sports, **en qualité de Conditionneur**, vous assurerez le conditionnement des préparations culinaires destinées à la distribution dans les cantines (écoles, accueils de loisirs, établissements de petite enfance).

Vous appliquerez les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité.

MISSIONS PRINCIPALES :

Vous assurerez le conditionnement des préparations culinaires destinées à la distribution dans les cantines (écoles, accueils de loisirs, établissements de petite enfance) :

- Vous mettrez en place l'atelier de conditionnement (CAJ, fils, barquettes) et décontaminerez le matériel nécessaire : balance, louche, spatule.
- Vous conditionnerez les produits en veillant au respect des quantités (poids, pièces, nombre) en suivant les consignes écrites au tableau par le chef d'atelier.
- Vous conditionnerez les produits en respectant le temps et les délais impartis.
- Vous goûterez chaque nouveau lot de cuisson afin d'en valider l'assaisonnement et la justesse de cuisson en accord avec votre chef d'atelier.
- Vous signalerez toutes anomalies pour permettre au chef d'atelier de prendre la décision appropriée pour le conditionnement.
- Vous vous rendrez disponible pour d'autres missions à la demande du chef d'atelier, des seconds de cuisine ou du chef de production et participerez quotidiennement à toutes les tâches.

Vous assurerez l'application des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité :

- Vous respecterez strictement les règles d'hygiène et de sécurité mises en place.
- Vous appliquerez les procédures et les instructions qualité en vigueur.
- Vous participerez activement au nettoyage selon le planning de nettoyage et de désinfection en place ; vous en assurerez son suivi.

Conditions de travail :

- Cycle de travail : horaires en 2x8 soit : 6h30-14h15 ou 13h15-21h (dont 3/4 d'heure de pause déjeuner).
- Station debout permanente.
- Port de charges.
- Travail sous éclairage artificiel.
- Travail à température dirigée (10-12°C).
- Dotation d'une tenue vestimentaire.
- Dotation d'un équipement de sécurité (EPI).

Profil

QUALITÉS RECHERCHÉES :

- Vous êtes organisé, méthodique et rigoureux.
- Vous êtes rapide dans l'exécution de vos tâches.
- Vous avez le sens du travail en équipe.
- Vous êtes réactif.
- Vous savez prendre la mesure de votre responsabilité.
- Vous avez une bonne condition physique.

Vous retrouverez sur notre site Internet <https://recrutement.nicecotedazur.org> ainsi que sur chaque site web de nos entités une présentation complète de notre activité, de nos projets et de l'ensemble des postes à pourvoir. Pour postuler, inscrivez-vous sur notre site avec votre lettre de motivation et votre CV.