

Devenez cuisinier au sein de la Cuisine Centrale de la Ville d'Albi (F/H)

Rejoignez une équipe engagée au service des habitants et participez chaque jour à la préparation de 4 300 repas élaborés à partir de produits frais, locaux et de saison. Au cœur d'un outil de production moderne de 1 800 m², vous contribuez à offrir une alimentation de qualité aux écoles, EHPAD, crèches et bénéficiaires du portage à domicile.

En tant que cuisinier, vous assurez la préparation, la cuisson, le conditionnement et le contrôle des repas dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des recommandations nutritionnelles.

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Poste de catégorie : C
- Filière : **Technique**
- Ouvert contractuels de droit public
- Remplacement du 23 juillet au 30 septembre 2026

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Albi
- Temps complet : 37 heures par semaines sur 4 jours et demi
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Travail en environnement chaud ou froid et bruyant
- Respect strict des règles d'hygiène vestimentaire
- Contraintes horaires liées aux impératifs de production

POUR POSTULER OU S'INFORMER

Merci d'adresser votre candidature
(CV et lettre d'accompagnement
avant le 26 juin 2026 à

Madame la Maire

Mairie d'Albi

16, rue de l'Hôtel de Ville - 81000 Albi

recrutement@mairie-albi.fr

PROFIL RECHERCHÉ

Qualifications

- Diplôme requis : CAP Cuisine ou équivalent
- Diplômes appréciés : Bac professionnel Cuisine
- Formations obligatoires : Formation HACCP
- Expérience en restauration collective ou cuisine centrale appréciée

AVANTAGES

- Possibilité d'adhérer au COS (participation événements familiaux, aides culturelles et sportives, remboursement adhésion médiathèque, tarifs réduits sur les billetteries...)
- Restauration collective
- Participation à la mutuelle et la prévoyance (labellisées Fonction Publique Territoriale)
- Participation aux transports domicile-travail (transports en commun et vélo)
- Participation au centre de loisirs (*en fonction de l'âge de l'enfant*)
- Indemnité enfant handicapé
- Prime fin d'année

CONTACT

Monsieur Didier PHILIPPE ,

Chef de service

Tél. : [05.63.49.13.66](tel:05.63.49.13.66)



Processus
de recrutement

Clôture
de l'offre



Jour 2 :
accusé réception



À partir du jour 9 :
réponse aux candidats

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes. Les candidatures féminines et masculines seront examinées avec la même attention. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.

Conformément aux dispositions du Règlement Général de Protection des Données du 25 mai 2018, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de communication, de rectification, d'actualisation et de suppression des données personnelles vous concernant.



CUISINIER (F/H)

Cuisine Centrale

DÉFINITION DU MÉTIER OU DE LA FONCTION

La ville d'Albi dispose d'une cuisine centrale et d'une légumerie de 1800 m². Elle produit chaque jour 4300 repas à base de produits frais, locaux et de saison. Au sein d'une cuisine centrale, l'agent participe à la production de repas en grande quantité destinés à différents sites (restaurants scolaires, EHPAD, crèches, portage à domicile, etc.).

Le cuisinier garantit la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des préparations dans le respect : des normes HACCP, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), de la réglementation en vigueur, des objectifs du service public de restauration collective de la ville d'Albi.

Le cuisinier doit procéder à toutes les opérations d'épluchages de préparation, de cuisson, de portionnage, de conditionnement, de refroidissement, d'étiquetage des plats dans le respect des recommandations nutritionnelles et des règles d'hygiène et de sécurité du service.

Son travail comprend aussi le nettoyage et la désinfection des équipements et des zones de travail.

MISSIONS – ACTIVITÉS

Production culinaire collective

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides en grande quantité
- Appliquer les fiches techniques, recettes normalisées et grammages
- Adapter les productions aux régimes spécifiques : allergies et PAI, textures modifiées, régimes médicaux ou particuliers
- Respecter les procédés de production en liaison froide et/ou chaude
- Participer au conditionnement, au refroidissement et à l'étiquetage

Hygiène, sécurité et qualité

- Appliquer rigoureusement les procédures HACCP et PMS
- Assurer la traçabilité des denrées et des productions
- Contrôler les températures et renseigner les documents réglementaires
- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et matériels
- Signaler toute non-conformité ou anomalie

Logistique et organisation

- Participer à la réception et au contrôle des marchandises
- Contribuer à la gestion des stocks (rotation, DLC/DDM)
- Organiser son poste de travail en lien avec la chaîne de production
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Activités secondaires ou transversales

- Participation à l'élaboration et à l'amélioration des menus
- Contribution aux démarches EGAlim, qualité et développement durable
- Participation aux audits internes et contrôles sanitaires
- Accueil et accompagnement des nouveaux agents, apprentis ou stagiaires
- Remplacement ponctuel sur d'autres postes de production ou en secteur logistique

RESSOURCES OU COMPÉTENCES REQUISES

Savoir

- Techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Réglementation sanitaire (HACCP, PMS)
- Notions de nutrition collective
- Réglementation EGAlim et restauration durable (appréciée)
- Règles de sécurité au travail

Savoir faire

- Produire en volumes importants
- Respecter des procédures strictes et normalisées
- Travailler en équipe et en flux de production
- Utiliser les équipements de cuisine centrale (cellules de refroidissement, fours mixtes...)

Savoir être

- Rigueur et sens des responsabilités
- Esprit d'équipe
- Autonomie encadrée
- Adaptabilité
- Discrétion et respect du devoir de réserve

PROFIL – FORMATION – EXPÉRIENCE

- Diplôme requis : CAP Cuisine ou équivalent
- Diplômes appréciés : Bac professionnel Cuisine
- Formations obligatoires : Formation HACCP
- Expérience en restauration collective ou cuisine centrale appréciée

CATÉGORIE STATUTAIRE

- Poste de catégorie : C
- Filière : Technique

CONDITIONS OU CONTRAINTES PARTICULIÈRES D'EXERCICE DU POSTE

- Poste basé à Albi
- Temps complet 37 heures sur 4 jours et demi
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Travail en environnement chaud ou froid et bruyant
- Respect strict des règles d'hygiène vestimentaire
- Contraintes horaires liées aux impératifs de production