



REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE DOUAI !

RECRUTEMENT : AGENT DE PRODUCTION (F/H) CATEGORIE C

Date limite de candidature : 29 mars 2026

	Contrat	Contractuels (CDD)
	Grade	Cadre d'emplois des adjoints technique territoriaux
	Temps de travail	Temps complet
	Date début	Selon disponibilité du candidat
	Localisation	Hôtel de Ville, rue de la mairie – 59500 DOUAI
	Contact	Mme LOPES Saoudi – Directrice Education, Enfance et Jeunesse – 03 27 93 58 61

//////// SOYEZ DOUAI !

Ville centre d'une agglomération de 35 communes, la cité de Gayant (40 000 habitants) offre de nombreux atouts. La Ville de Douai et le CCAS comptent 800 collaborateurs au sein de ses équipes. Rejoindre la collectivité, c'est profiter d'une opportunité réelle de vous engager, de vous former et de progresser. Au quotidien, les agents de la Ville de Douai assurent la gestion de proximité, la qualité opérationnelle des grands services à la population et la conduite de projets structurants participant au rayonnement de la ville.

//////// NOS POINTS FORTS

Une démarche managériale co-construite autour de nos valeurs : le partage, la cohésion, l'échange et la solidarité. Au sein d'un collectif où l'ouverture d'esprit est encouragée, oser est permis, être ambitieux pour les douaisiens est fortement recommandé !

Une amplitude horaire (39h/semaine sur 5 jours), une prime vacances, des ateliers bien-être au travail, une amicale du personnel (cadeaux et spectacle de Noël pour les enfants), la possibilité de disposer d'un vélo pour les déplacements pro, le télétravail pour les fonctions le permettant, les avantages Plurelya...

////////// **VOS MISSIONS ET RESPONSABILITES PRINCIPALES**

Un poste d'agent de production en tant que contractuel (CDD) est disponible au sein de la cuisine centrale (préparation des repas pour l'ensemble des écoles maternelles et primaires de la ville et du lycée d'excellence).

VOUS AUREZ EN CHARGE LES MISSIONS SUIVANTES :

Produire et valoriser les préparations culinaires

- Évaluer la qualité des produits de base
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Réaliser les opérations de déconditionnement, de préparations froides, préparations chaudes, et l'allotissement des produits finis.
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire au quotidien
- Est soumis au risque pénal en cas de fautes professionnelles

Participer à la démarche qualité

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

Assurer le service du self

- Accueillir les usagers
- Veiller à la présentation des plats
- Distribuer les repas
- Contrôler le service
- Veiller au bon déroulement du service

Assurer l'entretien des locaux et du réfectoire

- Organiser son travail en fonction du planning d'occupation et des consignes
- Manipuler des matériels et des machines
- Effectuer le choix et le dosage des produits
- Aspirer, balayer, laver et dépoussiérer les locaux

////////// **VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR**

SAVOIRS

- Expérience(s) requise(s) en cuisine obligatoire.
- Connaissance des techniques culinaires de « base » y compris en présentation des plats.
- Être capable de lire de comprendre et d'exécuter une fiche de production.
- Obligation de résultat dans un temps imparti.
- Titulaire du permis de conduire (en cas de dépannage).

SAVOIR-FAIRE

- Connaissance parfaite des procédures HACCP
- Polyvalence sur les différents postes de production

SAVOIR-ÊTRE

- Rigueur corporelle et vestimentaire impératives
- Qualité relationnelle, travail en équipe

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

- Être debout quotidiennement et toute la journée
- Être exposé à la chaleur et au froid
- Port de lourdes charges.
- Disponibilité (plage horaire variable)

Vous souhaitez nous rejoindre ? Votre arrivée est à portée de clic !

Déposez votre candidature avec lettre de motivation et curriculum vitae en ligne sur **www.douai.fr** dans l'onglet : [Pratique / Offre d'emploi / Postuler / Choisir la référence de l'annonce / CUIS Prod 000552 2903](#)