

REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE **DOUAI !**

RECRUTEMENT : CUISINIER DE RESTAURATION COLLECTIVE - CATEGORIE C

Date limite de candidature : 4 décembre 2026

	Contrat	**Titulaires**
	Grade	**Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux**
	Temps de travail	**Temps complet**
	Date début	**Selon disponibilité du candidat**
	Localisation	Cuisine centrale – rue d'Albergotti – 59500 DOUAI
	Contact	Christophe LOUBERT – Directeur du pôle alimentaire

//////// 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

1 poste de cuisinier de restauration collective est disponible au pôle alimentaire.

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 des recettes complexes dans le respect des règles de l'art culinaire,
- Participer aux préparations préliminaires,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.),
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
- Proposer de nouvelles recettes, participer à l'élaboration des menus avec le chef de production,
- Réaliser les préparations froides, préparations chaudes, desserts maison, conditionnement et allotissement des produits finis,
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire au quotidien.

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 du chef de production,
- Manipuler des matériels et des machines,
- Effectuer le nettoyage des matériels et locaux dans le respect absolument du plan de nettoyage,
- Participer à la plonge batterie.

//////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE
- Maîtriser toutes les procédures réglementaires d'hygiène et de sécurité,
- Maîtriser des techniques culinaires simples,
- Réaliser des prestations exceptionnelles,
- Réaliser des recettes végétariennes et des cuissons de nuit,
- Appliquer les bases de la diététique et les recommandations nutritionnelles pour les enfants,
- Suivre et exécuter les éléments du PMS,
- Maîtriser la méthode H.A. C.C.P en théorie et en pratique,
- Maîtriser les phases de production d'une cuisine centrale en liaison froide et chaude,
- Contribuer à la bonne gestion des coûts de production,
- Maîtriser les règles sanitaires d'hygiène et de sécurité,
- Utiliser un logiciel métier de GPAO

SAVOIR-ÊTRE
- Grande capacité d'organisation,
- Grande polyvalence sur les différents postes en cuisine,
- Disponibilité,
- Rigueur, méthode et sens des priorités,
- Sens des relations humaines et du travail en équipe,
- Avoir un esprit d'analyse rapide et faire preuve d'initiative,

- Respecter la confidentialité des informations traitées dans et hors du service ;
- Respecter la hiérarchie et les consignes de travail,
- Communiquer de façon bienveillante et respectueuses, contribuer aux bonnes relations humaines dans un esprits de travail en équipe,
- Être curieux, créatif, rapide et rigoureux.

PROFIL – FORMATION – EXPERIENCE

- Titulaire d'un CAP, BEP, BTH de cuisinier/hôtellerie complété par une « solide » expérience dans le secteur alimentaire indispensable (restauration collective, maison de retraite, hospitalier …)
- Formations spécifiques à l'environnement professionnel : HACCP, diététique, PMS, nutrition en milieu scolaire, GEMRCN,
- Expérience réussie sur un poste similaire,
- Expérience confirmée en liaison froide et en liaison chaude
- CAP cuisine à minima.

SPECIFICITES DU POSTE
- Être debout quotidiennement et toute la journée,
- Être exposé à la chaleur et au froid,
- Port de lourdes charges,
- Disponibilité (plage horaires variable).

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

Déposez votre candidature avec lettre de motivation et curriculum vitæ en ligne sur **www.douai.fr** dans l'onglet : Pratique / Offre d'emploi / Choisir la référence de l'annonce / ALIM_Cuis_000600_0412