



La ville d'Ugine en Savoie recrute

Un agent polyvalent de restauration (H/F) pour la Cuisine Centrale à temps complet A compter du 1^{er} janvier 2026

Placé sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale, au sein d'une équipe d'une dizaine d'agents qui confectionnent quotidiennement de 180 à 810 repas pour des publics variés (bébés, enfants, adultes, personnes âgées), vous assurerez les missions suivantes :

- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base en préparation froide essentiellement (entrées, fromage, dessert) dans le respect des règles d'hygiène, des fiches techniques et des procédures internes.
- Assurer le conditionnement et la mise en barquette (thermo-scellage).
- Assurer des missions de plonge.
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires (poste réchauffe du soir : 17h/18h30 en roulement).
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Livraison ponctuelle sur les sites d'Ugine

PROFIL :

- Expériences en restauration collective,
- Connaissances des normes HACCP souhaité et de la liaison froide / chaude appréciées
- Notions informatiques avec utilisation quotidienne de tablettes pour la traçabilité et mise à jour des stocks (formation possible en interne)
- Capacité à travailler en équipe
- Efficacité et rapidité d'exécution
- Polyvalence et autonomie dans l'organisation du travail
- Travail en partie effectué en pièce climatisée

CONDITIONS DE RECRUTEMENT :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire
- Horaires : 7h-14h30 (pause repas de 13h à 13h30)
- Travail les weekends et jours fériés par roulement 1 fois / mois.
- Permis B exigé

Merci d'adresser une lettre de motivation + C.V

Par courrier à Monsieur le Maire d'Ugine - 2 rue de la Mairie – 73400 Ugine

Ou par mail à srh@ugine.com