

Cuisinier (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=3972&id_origin=0

Limite de candidature	08-11-2026	
Mise à jour	08-10-2026	
Référence	VP-421-26 / P03651	
Service	DIRECTION GENERALE ADJOINTE RESSOURCES HUMAINES ET A...	
Localisation	ROUEN / HOTEL DU DEPARTEMENT RESTAURANT	
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel	
Statut	-	
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine	
Date d'entrée	01/01/2027	
Filière	Technique	
Catégorie	C	
Cadre d'emploi	Adjoint techniques territoriaux	
Grade	Adjoint technique territorial, Adjoint technique principal de 1ère classe, Adjoint technique principal de 2ème classe	

Contexte et définition du poste

Situé au cœur de l'hôtel du département, le restaurant administratif accueille chaque jour plus de 650 agents à l'heure du déjeuner. Le restaurant propose, en plus des prestations "self", des repas en click and collect. Il assure également la préparation des moments de convivialité dans les services (cafés, repas, buffets, plateaux-repas, pots de départ à la retraite, etc...). Il participe aussi aux grands événements de la collectivité (Burgers solidaires au Salon international de l'Agriculture, Seine Marathon 76...).

Doté d'équipements de dernière génération, le restaurant administratif de l'HDD propose essentiellement des produits frais qui sont préparés par une vingtaine d'agents.

Adhérent à la démarche « mon restau responsable », le développement d'une cuisine plus saine et respectueuse de son environnement est au cœur de ses préoccupations.

Bien-être des convives, cuisine de qualité, lutte contre le gaspillage et engagement social font partie des piliers de ses engagements.

Rattaché(e) au chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

Réaliser les repas du self, les menus et des recettes avec l'esprit créatif

Préparer les opérations préliminaires sur les denrées nécessaires à l'élaboration d'un plat

Procéder aux cuissons préliminaires ou de finitions

Elaborer les pâtisseries

Mettre en place les meubles pour le service

Assurer le service du midi au self

Gérer l'approvisionnement des meubles pendant le service

Participer à la plonge

Assurer le service au poste grillades, l'entretien du laboratoire de production et des meubles chauds

Profil recherché

Profil :

Poste ouvert au cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux.

Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou BAC PRO dans le domaine des métiers de bouche et êtes formé à l'HACCP.

Vous possédez une expérience significative sur un poste similaire.

Vous connaissez les différentes techniques culinaires relatives aux règles d'élaboration des plats.

Vous connaissez les principes et les normes d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes autonome et avez la capacité à vous organiser

Spécificités du poste :

Jours et horaires de travail fixes : du lundi au vendredi de 6h29 à 14h46

Les avantages :

- Travail d'équipe
- Parcours de formations riches et adaptés pour développer vos compétences
- Participation employeur au trajet domicile/travail en transport en commun
- Forfait mobilités durables
- Participation à la prévoyance
- Aides à la famille (prestations jeune enfant, subvention séjours)
- Association du personnel
- Association sportive
- Gratuité des parcs et musées départementaux