

Direction des Ressources Humaines

Dossier suivi par : Babette ROCHE

rh@malemort.org

05.55.92.83.82

Le service restauration collective recherche :

Un chef de production (H/F)

Adjoint technique principal de 1^{ère} classe ou
Cadre d'emploi des agents de maîtrise

Missions

Au sein du service restauration collective qui produit environ 600 repas par jour en période scolaire et 200 repas par jour sur les vacances scolaires et les mercredis en période scolaire, principalement à destination d'enfants et de jeunes enfants répartis sur différents sites (écoles, accueils de loisirs et crèche), sous l'autorité hiérarchique du chef de cuisine centrale et satellites, vous participerez et aurez la responsabilité de la production culinaire de la cuisine centrale.

Vous devrez notamment effectuer les activités suivantes :

En qualité de responsable de production culinaire (40% du temps de travail)

- Elaborer le planning de production en liaison froide
- Contrôler des produits et des grammages selon les fiches techniques
- Gérer et planifier la production des repas, répartir les tâches au sein de l'équipe de production composée de 4 agents
- Superviser le dressage et l'envoi des plats
- Etre garant des délais de fabrication et responsable de contrôles sanitaires
- Prendre des initiatives en cas de dysfonctionnements
- Gérer les livraisons et suivre les réceptions
- Gérer le stock du magasin DLUO, DLC
- Superviser les inventaires
- Préparer des réceptions, buffets, repas thématiques.....
- Gérer les projets d'accueil individualisé (PAI) de tous les sites
- Etre garant du respect des normes HACCP
- Encadrer et manager l'équipe en charge de la production au quotidien
- Evaluer les agents.

En qualité d'agent de production (60 % du temps de travail)

- Préparer et cuisiner les denrées
- Vérifier sa production
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Vérifier ses préparations (goût, qualité, quantité, présentation..)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements
- Analyser des coûts de production

Principales compétences et qualités requises

- Diplôme :
 - CAP cuisine ou restauration
 - CAP Agent Polyvalent de Restauration
 - Bac Pro cuisine ou restauration
 - BP cuisinier
 - Charcutier-traiteur avec une expérience en cuisine

- **Expérience :**
 - Sur les différents postes de production dans la restauration collective en cuisine centrale
 - Dans l'encadrement d'équipe
 - Pratique de Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Une expérience en différé froid serait un plus.
- Maîtrise des procédures HACCP, des normes de contrôle des produits
- Maîtrise des normes et sécurité des locaux
- Maîtrise des risques professionnels dans la restauration collective
- Maîtrise du management en lien avec la coordination d'une équipe
- Utilisation de l'outil informatique (tableur Excel et logiciel Salamandre principalement)
- Conduite de véhicule (permis B).
- **Qualités :**
 - Relationnelles, autorité naturelle
 - D'organisation, autonomie
 - Rigueur
 - Capacités d'adaptation et de réactivité.

Conditions de travail

Temps complet : 38 heures hebdomadaires en journée continue sur 5 jours + RTT

Horaires : Lundi Mardi Mercredi et Jeudi → 7h00 à 14h45 / le Vendredi → 7h00 à 14h00

Astreinte hebdomadaire chaîne du froid, par roulement.

Station debout prolongée et manutention de charges.

Exposition fréquentes à la chaleur ou au froid.

Port obligatoire des vêtements professionnels adaptés.

Rythme soutenu sur la période scolaire. Planification des congés en fonction des obligations de services (congés annuels à prendre en priorité hors périodes scolaires).

Très exceptionnellement possibilité de travail le soir, le week-end ou les jours fériés pour des réceptions et manifestations.

Fiche de poste détaillées disponible sur demande auprès de Babette Roche – Directrice des Ressources Humaines (05.55.92.83.82) ou Sylvie Saule – Chef de service restauration, nutrition, qualité, achats, etc... (05.55.92.81.34)

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} septembre 2022

Rémunération selon la grille statutaire de la Fonction Publique Territoriale + régime indemnitaire + participation complémentaire santé et prévoyance + prestation repas.

Pour tous renseignements complémentaires, contacter Jérémy Longé chef de production ou Sylvie Saule chef de service restauration, nutrition, qualité, achats, etc.. – 05.55.92.81.34

Candidature (lettre de motivation + CV + selon situation du candidat : dernier bulletin salaire et dernier arrêté de situation administrative ou attestation réussite au concours ou reconnaissance travailleur handicapé + copie diplôme) : à déposer **avant le 05 août 2022** auprès de :

Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
14-16 Avenue Jean Jaurès
CS 30055
19361 MALEMORT CEDEX

Ou par courriel : rh@malemort.org



Le Maire,
Laurent DARTHOU