

RESPONSABLE DE CUISINE CENTRALE EN CHARGE DE LA QUALITE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Cadre d'emploi : catégorie B+, filière médico-sociale ou technique

Direction : Restauration, sécurité et entretien des bâtiments

Service : Restauration scolaire

Rattachement hiérarchique : N+1 : Directrice de la direction restauration, sécurité et entretien des bâtiments

Lieu de travail : Cuisine Centrale Municipale

Date de la dernière mise à jour : 28/12/2021

Ce descriptif de poste est évolutif. La liste des tâches est susceptible d'évoluer pour tenir compte des nécessités du service public.

MISSION DU SERVICE	<p>Le service restauration éducative gère 2400 repas par jour, 17 sites de livraisons. Il est composé d'une équipe de cadres (chef de la cuisine centrale, chef de production, adjoint au chef de production, chef d'équipe des agents des offices), de 30 agents à la cuisine municipale (chauffeurs, magasinier, agent de cuisine, entretien), de 3 agents administratifs et de 40 agents sur les offices.</p>
FINALITE DU POSTE	<p>Le.a responsable de la cuisine centrale, en charge de la production culinaire de la commande à la livraison des 2400 repas par jour en liaison chaude, a vocation à veiller à l'application quotidienne et à l'évolution du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale.</p> <p>Il.elle s'assure de la qualité des repas servis par la collectivité :</p> <ul style="list-style-type: none">-qualité nutritionnelle,-sécurité alimentaire,-conditions d'accueil des convives,-éducation alimentaire. <p>Il.elle développe des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service, pour répondre au mieux aux besoins des usagers.</p> <p>Le.a responsable de la cuisine centrale en charge de la qualité est chargé.e d'assister la direction de la restauration, sécurité et propreté des bâtiments en terme de restauration collective.</p>
ACTIVITES PRINCIPALES ET SPECIFIQUES	<p>Gestion des ressources et des moyens</p> <ul style="list-style-type: none">○ Encadrer et accompagner les deux cadres intermédiaires (aide à la décision, gestion de conflits, outils, échanges de pratiques, conseil ...)○ Organiser, suivre et évaluer l'activité avec l'appui des cadres intermédiaires.○ Attribuer les moyens nécessaires à une production de qualité○ Participer à l'élaboration et au suivi du budget <p>Qualité nutritionnelle des repas</p> <ul style="list-style-type: none">○ Mettre en place et suivre et le Plan de Maîtrise Nutritionnel○ Elaborer les menus conformes à la réglementation et aux recommandations en vigueur en matière de nutrition, en fonction des besoins des convives○ Animer la Commission de Restauration○ Définir les grammages et suivre leur respect au niveau de la production et

	<p>de leur distribution</p> <p>Sécurité et qualité alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mettre en place et suivre le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale ○ Obtenir et conserver le numéro d'agrément européen ○ Assurer la veille réglementaire ○ Animer la Commission HACCP ○ Contrôler quotidiennement la qualité sanitaire des repas et l'hygiène des espaces de travail ○ Contrôler et archiver les fiches de traçabilité, les fiches réception marchandise, les feuilles d'enregistrement des températures (chambres froides, locaux, distribution), et de nettoyage ○ Assurer le suivi des autos contrôles : analyses microbiologiques, lames de surface, étalonnage, contrôles visuels ○ Pratiquer les procédures de retrait et de rappel en cas de nécessité ○ Effectuer régulièrement des visites sur les sites de restauration pour contrôler la conformité des pratiques ○ Concourir au projet d'accueils individualisés (PAI) ; développer la « médicalisation des repas » et faciliter l'accueil des enfants atteints d'intolérance alimentaire ○ Intégrer les démarches de développement durable (tri, recyclage, achat responsable ,...) ○ Mettre en place des indicateurs qualité de la prestation repas dans toutes ses dimensions : nutritionnelle, sécurité et qualité alimentaire, conditions d'accueil des convives, satisfaction des convives, ... <p>Education alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Organiser les repas à thème, animations ou ateliers pédagogiques autour de l'alimentation ○ Organiser les visites de la cuisine centrale avec les différents partenaires consommateurs ○ Communiquer aux responsables de sites de restauration toute information relative aux repas <p>Formation du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Former le personnel de restauration, évaluer les besoins en formation de tout le personnel concourant à la réalisation de la prestation ○ Assurer les formations internes des agents du service sur l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire et à la nutrition. ○ Participer au plan de formation des agents sur ces thématiques
<p>COMPETENCES/ QUALITES REQUISES</p>	<p><u>Savoir-faire/savoirs techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pratique de HACCP ○ Méthodologie d'analyse des besoins et attentes ○ Techniques et outils de communication ○ Techniques d'animation de réunions, d'ingénierie pédagogique <p><u>Savoirs / connaissances théoriques :</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Connaissance du fonctionnement d'une restauration collective ○ Sécurité sanitaire, microbiologique et environnementale ○ Réglementation et recommandations relatives à l'hygiène, la nutrition et la sécurité ○ Démarche qualité et indicateurs de qualité <p><u>Posture professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gérer les relations et l'entente professionnelle au sein de l'équipe ○ Savoir faire preuve d'autorité si nécessaire ○ Etre à l'écoute les agents ○ Dialoguer avec les agents <p><u>Qualités :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Aisance relationnelle ○ Diplomatie ○ Polyvalence, organisation et rigueur
FORMATIONS ET EXPERIENCES REQUISES	<p>DUT ou BTS qualité</p> <p>Expérience en restauration collective de 5 ans minimum souhaitée</p>
LIAISONS ET RELATIONS FONCTIONNELLES	<p><u>Relations internes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Direction Enfance pour les projets d'animations et de sensibilisation autour de la nutrition en lien avec le Projet Educatif Global ○ Direction santé pour les animations autour de la nutrition (PNNS) ○ Direction CCAS ○ Direction des services techniques <p><u>Relations externes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Education Nationale (directeurs des écoles) ○ Service vétérinaire ○ Parents d'élèves
CONDITIONS D'EXERCICE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Temps plein de 37h30 heures par semaine ○ Poste localisé en cuisine centrale au sein de l'unité de production ○ Déplacements fréquents sur les sites de distribution ○ Disponibilité occasionnelle en soirée (commissions menus)
REMUNERATION	<p>Rémunération statutaire, IFSE, CIA, prime annuelle, participation santé et prévoyance, participation transport, CNAS</p>