

CHEF DE PRODUCTION (F/H)

Cadre d'emploi : Agent de maîtrise

Direction : Restauration Entretien

Service : Restauration éducative

Rattachement hiérarchique :

N+1 : Responsable cuisine centrale en charge de la qualité et de la diététique ;

N+2 : Directeur(trice) Restauration Entretien

Lieu de travail : Cuisine centrale municipale

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	Préparation, livraison et service des repas de la restauration scolaire en liaison chaude. Participation à la mise en œuvre de la restauration éducative dans le sens porté par les orientations éducatives de la ville.
FINALITE DU POSTE	Au sein de la cuisine municipale et sous l'autorité du responsable de la cuisine, le chef de production assure la gestion de la production sur l'ensemble des secteurs de la cuisine centrale (2400 repas/jour). Il/elle encadre l'équipe de production ainsi que celle des chauffeurs/ripeurs et magasinier (26 agents)
ACTIVITES PRINCIPALES ET SPECIFIQUES	<p><u>Gestion administrative et logistique</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Organiser la production et l'allotissement des repas en liaison chaude- Etre garant du bon fonctionnement de la cuisine centrale- Contribuer à la sortie du plastique, qualité des repas, développement maison, réduction du gaspillage- Etablir et faire respecter les fiches techniques culinaires (logiciel Salamandre) et les fiches établissant les effectifs de la semaine- Gérer les stocks, définir les besoins en approvisionnement et passer les commandes en collaboration avec les magasiniers (logiciel Salamandre)- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et non alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température) conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire- Veiller au respect des règles de sécurité, d'hygiène et des conditions de travail de ses collaborateurs- Suivre le marché public alimentaire en collaboration avec le Chef de service- Valider la faisabilité des menus sur les plans techniques et humains, en collaboration avec la diététicienne et les magasiniers.- Etre force de proposition en matière de créativité culinaire notamment les menus végétariens (Loi Egalim)- Participer à la préparation de la commission des menus en collaboration avec la diététicienne. <p><u>Gestion du budget</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Participer à la préparation du budget en collaboration avec le chef de service- Gérer le budget alimentaire, en maîtriser les coûts, en collaboration avec le chef de service. <p><u>Management</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Encadrer et évaluer les agents des unités production, livraison, magasin

	<p>(réunion régulière avec les équipes)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre les moyens techniques, humains et organisationnels nécessaires à la fabrication des repas et à leur livraison sur site, satisfaisant les objectifs de coûts, quantité, qualité, délais et sécurité. - Développer la polyvalence au sein de l'unité de production, - Mettre en place des réunions journalières avec les équipes avant la production, permettant de faire un point sur la production du jour précédent et d'organiser celle de j+1 - Faire respecter et participer à la mise à jour les modes opératoires et fiches d'instructions ou les créer le cas échéant, - Participer à la préparation du plan de formation en collaboration avec le chef de service <p><u>Respect des normes d'hygiène et de sécurité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la qualité organoleptique des plats - Assurer le suivi des fiches de traçabilité après chaque service. - Validation de la conformité globale des repas avant départ des plats pour livraison - Contrôler la conformité sanitaire du matériel - Prendre les mesures nécessaires en cas de dysfonctionnement pouvant mettre en cause la sécurité - Veiller au respect des règles collectives en matière d'hygiène et respecter les procédures mises en place <p><u>Activités annexes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le bon fonctionnement du matériel et faire remonter au chef de service - Assurer la continuité du service public en l'absence du chef de service - Réceptionner les marchandises en l'absence du magasinier - Contribution à la mise en œuvre du projet de service - Confectionner les buffets, plateaux repas en respectant les demandes de la collectivité
<p>COMPETENCES/ QUALITES REQUISES</p>	<p><u>1/ Savoir-faire/savoirs techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Manager une équipe (animation, organisation, recadrage si besoin) - Organiser et conduire une réunion - Capacité rédactionnelle - Suivre un budget - Assurer un suivi de l'activité et rendre compte - Maîtriser impérativement l'outil informatique (Word, Excel) - Maitrise du logiciel Salamandre souhaitable <p><u>2/ Savoirs / connaissances théoriques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissances de la restauration scolaire et de la liaison chaude - Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité - Connaissances des procédures des marchés publics - Connaissance de l'environnement territorial - Connaissance du GERMEN - Connaissance en diététique <p><u>3/ Qualités :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonomie - Travailler en transversalité et en groupe - Force de proposition et d'initiative - Polyvalence et disponibilité

FORMATIONS ET EXPERIENCES REQUISES	De formation cuisinier CAP/BAC PRO, avec une expérience indispensable en restauration collective, une maîtrise de la méthode HACCP
LIAISONS ET RELATIONS FONCTIONNELLES	<p><u>Relations internes à la collectivité:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la cuisine centrale - Magasinier - Personnel de production - Direction éducation enfance, - Direction des ressources humaines - Direction des services techniques - Direction du service informatique - Direction de la communication (relations publiques) <p><u>Relations externes à la collectivité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Directions écoles - Titulaires de marché - Inspection sanitaire
CONDITIONS D'EXERCICE	<ul style="list-style-type: none"> • Horaires/temps de travail : 37 heures 30 du lundi au vendredi (06h00-13h30) • Réunion en soirée (rencontre avec les directions d'écoles, commissions de menus ...), manifestations certains soirs et week-end
REMUNERATION	Rémunération statutaire, RIFSEEP, prime annuelle, CNAS, COS, Participation transport, Participation mutuelle et/ou prévoyance