

CHEF DE PRODUCTION (H/F)

Cadre d'emploi : Agent de maîtrise ou technicien

Direction : Restauration Sécurité et Entretien des Bâtiments

Service : Restauration éducative

Rattachement hiérarchique :

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

N+2 : Directrice Restauration Sécurité et Entretien des Bâtiments

Lieu de travail : Cuisine centrale municipale

Date de la dernière mise à jour : 2018

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

| | |
|--|---|
| <p>MISSION DU SERVICE</p> | <p>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.</p> |
| <p>FINALITE DU POSTE</p> | <p>Au sein de la cuisine municipale, gestion de la production sur l'ensemble des secteurs de la cuisine centrale (2300 repas/jour). Animation et encadrement de l'équipe de production ainsi que celle des chauffeurs/ripeurs et magasinier (26 agents).</p> |
| <p>ACTIVITES PRINCIPALES ET SPECIFIQUES</p> | <p><u>Gestion administrative et logistique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser la production des repas en liaison chaude - Etablir et faire respecter les fiches techniques culinaires - Gérer les stocks, définir les besoins en approvisionnement et passer les commandes en collaboration avec le magasinier - 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 - Etre force de proposition en matière de créativité culinaire - 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, - 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, - 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 - Validation des fiches de traçabilité - 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 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 GERM CN - 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 |
| <p>FORMATIONS ET EXPERIENCES REQUISES</p> | <p>De formation cuisinier CAP/BAC PRO, avec une expérience indispensable en restauration collective, une maîtrise de la méthode HACCP</p> |
| <p>LIAISONS ET RELATIONS FONCTIONNELLES</p> | <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 |

Ville d'ORLY

| | |
|------------------------------|--|
| CONDITIONS D'EXERCICE | <ul style="list-style-type: none">• Horaires/temps de travail : 35 heures du lundi au vendredi de 6h30 à 13h30• Réunion en soirée (rencontre avec les directions d'écoles, commissions de menus ...), manifestations certains soirs et week-end |
| REMUNERATION | Rémunération statutaire, régime indemnitaire et prime annuelle |