

## 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><b>MISSION DU SERVICE</b></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><b>FINALITE DU POSTE</b></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><b>ACTIVITES PRINCIPALES ET SPECIFIQUES</b></p>	<p><b><u>Gestion administrative et logistique</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser la production des repas en liaison chaude</li> <li>- Etablir et faire respecter les fiches techniques culinaires</li> <li>- Gérer les stocks, définir les besoins en approvisionnement et passer les commandes en collaboration avec le magasinier</li> <li>- Suivre le marché public alimentaire en collaboration avec le chef de service</li> <li>- Valider la faisabilité des menus sur les plans techniques et humains, en collaboration avec la diététicienne</li> <li>- Etre force de proposition en matière de créativité culinaire</li> <li>- Participer à la préparation de la commission des menus en collaboration avec la diététicienne</li> </ul> <p><b><u>Gestion du budget</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la préparation du budget en collaboration avec le chef de service</li> <li>- Gérer le budget alimentaire, en maîtriser les coûts, en collaboration avec le chef de service.</li> </ul> <p><b><u>Management</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encadrer et évaluer les agents des unités production, livraison, magasin,</li> <li>- 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.</li> <li>- Développer la polyvalence au sein de l'unité de production,</li> <li>- Faire respecter et participer à la mise à jour les modes opératoires et fiches d'instructions ou les créer le cas échéant,</li> <li>- Participer à la préparation du plan de formation en collaboration avec le chef de service</li> </ul> <p><b><u>Respect des normes d'hygiène et de sécurité</u></b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer la qualité organoleptique des plats</li> <li>- Validation des fiches de traçabilité</li> <li>- Validation de la conformité globale des repas avant départ des plats pour livraison</li> <li>- Contrôler la conformité sanitaire du matériel</li> <li>- Prendre les mesures nécessaires en cas de dysfonctionnement pouvant mettre en cause la sécurité</li> <li>- Veiller au respect des règles collectives en matière d'hygiène et respecter les procédures mises en place</li> </ul> <p><b><u>Activités annexes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer la continuité du service public en l'absence du chef de service</li> <li>- Réceptionner les marchandises en l'absence du magasinier</li> <li>- Contribution à la mise en œuvre du projet de service</li> <li>- Confectionner les buffets, plateaux repas .... En respectant les demandes de la collectivité</li> </ul>
<p><b>COMPETENCES/ QUALITES REQUISES</b></p>	<p><b><u>1/ Savoir-faire/savoirs techniques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manager une équipe (animation, organisation, recadrage si besoin)</li> <li>- Organiser et conduire une réunion</li> <li>- Capacité rédactionnelle</li> <li>- Suivre un budget</li> <li>- Assurer un suivi de l'activité et rendre compte</li> <li>- Maîtriser impérativement l'outil informatique (Word, Excel)</li> <li>- Maitrise du logiciel Salamandre souhaitable</li> </ul> <p><b><u>2/ Savoirs / connaissances théoriques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances de la restauration scolaire et de la liaison chaude</li> <li>- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Connaissances des procédures des marchés publics</li> <li>- Connaissance de l'environnement territorial</li> <li>- Connaissance du GERM CN</li> <li>- Connaissance en diététique</li> </ul> <p><b><u>3/ Qualités :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autonomie</li> <li>- Travailler en transversalité et en groupe</li> <li>- Force de proposition et d'initiative</li> <li>- Polyvalence et disponibilité</li> </ul>
<p><b>FORMATIONS ET EXPERIENCES REQUISES</b></p>	<p>De formation cuisinier CAP/BAC PRO, avec une expérience indispensable en restauration collective, une maîtrise de la méthode HACCP</p>
<p><b>LIAISONS ET RELATIONS FONCTIONNELLES</b></p>	<p><b><u>Relations internes à la collectivité:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable de la cuisine centrale</li> <li>- Magasinier</li> <li>- Personnel de production</li> <li>- Direction éducation enfance,</li> <li>- Direction des ressources humaines</li> <li>- Direction des services techniques</li> <li>- Direction du service informatique</li> <li>- Direction de la communication (relations publiques)</li> </ul> <p><b><u>Relations externes à la collectivité :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directions écoles</li> <li>- Titulaires de marché</li> <li>- Inspection sanitaire</li> </ul>

**Ville d'ORLY**

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